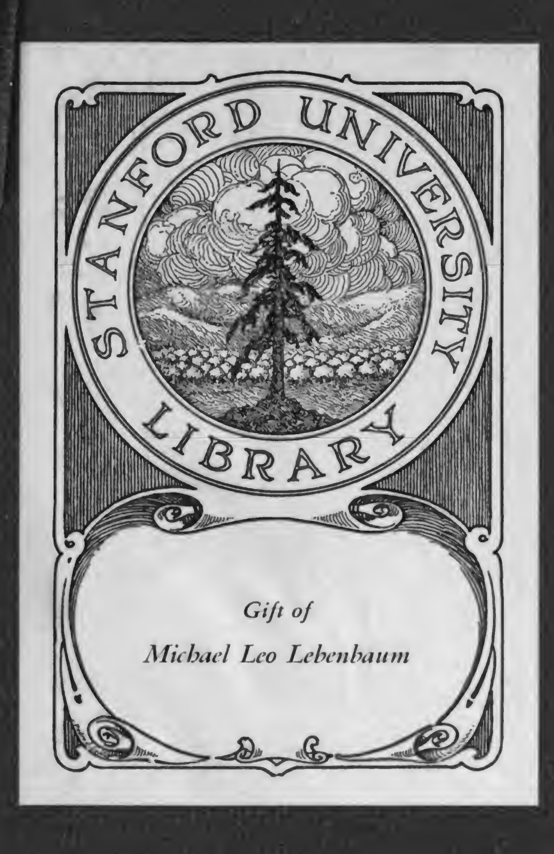
Die Frau und der Haushalt

von

Klara Schleker

C. F. Amelangs Verlag
Leipzig
1912


STANFORD UNIVERSITY
LIBRARY



Klara Schleker

Die Frau und der Haushalt

Die Frau und der Haushalt

Von

Klara Schlefer



Leipzig
C. F. Amelangs Verlag
1912

Altenburg, S.-A.
Piererſche Hofbuchdruckerei
Stephan Geibel & Co.

Inhalt.

Zur Einleitung: Wovon wir zu reden haben.

Ich bitte, dies Kapitel nicht als eine Art Einleitung oder Vorwort anzusehen und deshalb, nach der häufigen Gewohnheit hastender moderner Menschen, zu überschlagen.

Im Gegenteil möchte ich gerade für diesen Anfang die gesammelte Aufmerksamkeit eines jeden erbitten, der sich einen Begriff dessen zu bilden wünscht, was die nachfolgenden Blätter ihm bieten könnten.

Der Haushalt wird in seinem weiten Wortsinne erörtert werden: ich werde also nicht nur vom Waschen, Hausreinigen und Kochen berichten, sondern mich mit allem beschäftigen, was das Gebiet des Haushalts überhaupt umfaßt.

Dazu werden Rückblicke auf frühere Zustände ebenso unerläßlich sein wie Seitenblicke auf vielerlei andere Lebensgebiete, und auch Ausblicke in künftige Entwicklungen werden kaum fehlen können, damit wir auch hier der lebendigen Fortwirkung menschlicher Dinge eingedenk bleiben an einem Gegenstand, den man allzuoft als langweilig, uninteressant oder gar untergeordnet ansieht.

Meine Meinung ist eine ganz andere: im Gegensatz zu fast aller außerhäuslichen Berufsarbeit, die immer mehr zur Spezialisierung auf allen Gebieten hindrängt, ist auch der moderne Haushalt noch eine vielseitige Welt, die Kenntnisse, Einsichten und Leistungen von großer Mannigfaltigkeit erfordert, wenn sie gedeihen soll.

Dies Gedeihen ist aber die Grundlage dafür, daß Schädigungen, wie sie unbestritten alle einseitige Arbeit erzeugt — Einseitigkeit, Spezialisierung bildet aber die Signatur der heutigen außerhäuslichen Berufs-

arbeit, und voraussichtlich wird sie sie noch lange Zeit unvermeidbar bilden —, nicht an die Wurzeln unserer Volkskraft gelangen, sondern unterwegs aufgefangen, ausgeglichen oder doch abgeleitet werden.

Mir erscheint der Haushalt demnach eine zwiefache Heilkraft üben zu können:

erstens, indem er, gut geführt, für Rast und Erholung der durch einseitige Arbeit Geschädigten sorgt;

zweitens, indem er seine vielseitige Arbeit als Gesundungsmittel der schädigenden Einseitigkeit außerhäuslicher, spezialisierter Arbeit entgegenstellt.

So kann nach der ersten Seite hin den beteiligten Individuen der einzelnen Hausgemeinschaft, nach der zweiten dem Allgemeinwohl ein schwer zu überschätzender Dienst geleistet werden.

Dazu bedarf es vor allem, daß der Haushalt in allen seinen Gebieten den Anforderungen unseres heutigen Daseins entspreche, und daß seine Bedeutung für den einzelnen wie für die Volksgemeinschaft allgemein gewürdigt werde.

Beides fehlt vielfach bis heute, wenn sich ja auch in erfreulicher Weise die Stimmen mehren, die auf die volkswirtschaftliche Bedeutung hinweisen, welche der im Haushalt geleisteten Arbeit zukommt *). Meistens geschieht das aber in Broschüren oder in Fachzeitschriften, während meines Wissens kein Buch vorhanden ist, das von solchen Gesichtspunkten aus sich eingehend mit dem Haushalt beschäftigt.

So erscheint es mir als ein sehr glücklicher Gedanke vom Herausgeber und Verleger der „Kulturaufgaben

---

*) Als Erste vertrat Kaethe Schirmacher solche Meinung in ihren Schriften: Die häusliche Frauenarbeit. Ihre wirtschaftliche, rechtliche und soziale Wertung. — Die wirtschaftliche Reform der Ehe. — Dieterich, Leipzig.

der Frau", sie mit einem Bande „Haushalt" abzuschließen.

Schien es eine Zeitlang, als ob die „moderne Frau" dem Haushalt mit achselzuckender Nichtachtung als einer überwundenen Daseinsstufe den Rücken wenden wolle, so war das nur eine naturgemäße Reflexbewegung, die auf den anreizenden Ruf: Die Frau gehört ins Haus! reagierte. Seit dieser Ruf nur noch vereinzelt und kaum anderwärts als in abgelegenen Weltwinkeln erhoben wird, ist mit der Ursache auch die Wirkung verschwunden. Vielmehr ist es heutzutage gerade die moderne Frau, die die Unentbehrlichkeit eines wohlgeleiteten Haushalts für den beruflich arbeitenden Menschen, sei er Mann oder Frau, nach Gebühr einschätzt.

Die Unterschätzung kommt von ganz anderen Seiten: sie findet sich bei wohlhabenden und reichen Frauen, die aus Neigung müßig gehen, bei anderen, die das gern möchten, aber nicht können, und der unlieben Arbeit nun den Haß des Mißverstehens zuteil werden lassen; gelegentlich auch bei der überlasteten Frau der handarbeitenden Schichten, die in der Hausarbeit nur eine unbezahlte Doppelarbeit neben ihrem außerhäuslichen Erwerb sieht.

Sie findet sich aber nicht nur bei Frauen, diese Unterschätzung, sie findet sich auch bei Männern, und merkwürdigerweise viel seltener bei modernen als bei unmodernen. Mir scheint, als ob der Grund auch dieser Sünde die Unwissenheit sei, da ja leider, wenigstens bei uns in Deutschland, der Haushalt dem Manne ein willig gescheutes Tabu zu sein pflegt. Wird hier Wandel geschaffen, wie ihn die gemeinsame Erziehung in Landerziehungsheimen anbahnt, so wird sich die Möglichkeit für beide Geschlechter auftun, den heilsamen Gegensatz der Haushaltsarbeit mit ihren

immer wechselnden Möglichkeiten und Anforderungen gegen die Spezialisierung der außerhäuslichen zu genießen und auszunutzen, der heute nur den Frauen zu Gebote steht.

Daß dieses „Frauenvorrecht" in der Praxis sehr häufig eine Doppellast bedeutet, steht hier nicht in Frage. Erwähnt muß dazu nur werden, daß dieser Zustand aufhören würde, sobald beide Geschlechter auch hier Pflichten und Rechte gleichmäßig teilten.

Man kann wohl annehmen, daß die jetzt heranwachsenden Mädchen durch etwas wie eine Haushaltungsschule hindurchgehen. Ich weiß nicht, ob „etwas wie" auf irgendeinem Gebiet menschlichen Wissens und Könnens ein Ersatz für die Sache selber sein kann. Daß es das auf dem des Haushalts nicht sein kann, liegt für mich auf der Hand. Ist doch auf wenigen Lebensgebieten das Können und Tun so unbedingt dem lediglich theoretischen Wissen übergeordnet wie hier.

Es wird also auch hier sich nicht um Erlernen von Kenntnissen als das Ausschlaggebende handeln, sondern auf die Ausbildung des Urteils, des Erkennens, der Lust am Schaffen wird es vor allem ankommen, wenn von einer wirksamen Schulung für Haushaltsarbeit die Rede sein soll.

Es ist eben wie überall im heutigen Dasein: mit überlieferten Regeln kommt man in den völlig veränderten Zeitläuften nicht voran. Überall gilt es, sich neuen Verhältnissen und Möglichkeiten anzupassen. Dazu aber wird schon der Knabe von der Schule mangelhaft ausgerüstet: wieviel mangelhafter noch das Mädchen! Wohl sind vortreffliche Ansätze mancherlei Art vorhanden, von denen ich mit großer Freude auf den späteren Blättern dieses Buches zu sprechen

haben werde *), aber sie müssen Allgemeingut werden, um die Denkart zu schaffen, aus der heraus der heutige Haushalt gedeihlich geführt werden kann.

Man darf nie vergessen, daß wir Menschen der Maschinenzeit in einem Verhältnis zueinander und zu den Dingen stehen, wie niemals Menschen vor uns. Die Bedeutung von Raum und Zeit ist stark verändert.

Zur Not hat sich das außerhäusliche Leben als das beweglichere, früher von dieser Umwandlung ergriffene den neuen Bedingungen eingefügt. Wie mangelhaft auch das geschehen ist, zeigen die typischen, nervösen Störungen unserer Zeit, die man wohl durchgängig als Zeichen zu starker Reibungen zwischen Altem und Neuem ansehen kann. Denn hier setzt sich alles in sichtbaren Gewinn oder Verlust um, und es wird sehr schnell deutlich, daß niemand allzuweit hinter den Anforderungen und Möglichkeiten des Augenblicks zurückbleiben darf, will er nicht rasch beiseite geschoben und ausgeschaltet werden.

Ganz anders anscheinend im Haushalt. Hier fehlt es durchgängig an der Anpassung an moderne Grundbegriffe: wir denken durchgängig auf die Weise, die noch vor 100 Jahren die richtige war. In keinem Bezirk menschlicher Tätigkeit hat die Überlieferung eine stärkere Gewalt ausgeübt als hier. Mit gutem Grunde, solange die alten Wirtschaftsformen gültig und möglich waren. Das Problem unserer Tage ist aber, daß man sich auf keinem Gebiet von ihnen schwerer trennt, daß man innerlich nicht von ihnen

---

*) Z. B. „Die neue Nadelarbeit", Lehrbuch für Schule und Haus von Margot Grupe, Verlag Albrecht-Dürer-Haus, Berlin W. 8.

loszukommen vermag, selbst wenn man sie äußerlich nicht mehr verwirklichen kann.

Ich glaube, daß hieran zum größten Teil der Umstand schuld ist, daß es uns Frauen durchschnittlich an der Gewohnheit fehlt, ernstlich der Entwicklung menschlicher Dinge nachzudenken. Wäre das üblich, auch nur im selben Maße, wie es in derselben sozialen Schicht unter Männern üblich ist (und für unsere vielseitige Haushaltsarbeit bedürften wir eines höheren Maßes davon, als die Männer für ihre neuzeitlich bereits eingestellten einseitigen Berufe), so wären Probleme und Schwierigkeiten bereits überwunden, die uns nun noch lange quälen und hemmen mögen.

Denn diejenigen unter uns, die dem Zusammenhang der Dinge nachzudenken gewohnt sind, stehen allzu häufig außerhalb der eigentlichen Haushaltssphäre. Es sind immer nur Ausnahmefälle, daß sich beides in einem Individuum vereinigt. Damit man aber mit Nutzen raten kann, muß man vor allen Dingen „zum Bau" gehören. Bönhasen wurden von keiner Innung strenger ausgeschlossen, als es unsere Hausfrauengilde denjenigen tun würde, die ihnen zu raten versuchen wollten, ohne den bündigsten Befähigungsnachweis aus der Praxis des täglichen Haushalts führen zu können.

Mit Recht: denn dieser Maßstab ist ihr einziger, augenblicklich. Immer wird er notwendig bleiben, nur ist nicht gesagt, daß es immer die alte Elle unserer Großmütter sein muß, die noch dazu in jedem deutschen Vaterland eine andere war. Heut mißt die Welt nach Metern und fährt gut dabei.

Ist nicht das eins der Zeichen modernen Lebens, die Beseitigung unnötiger Schwierigkeiten, die Arbeitsersparnis an allen Ecken und Enden?

Jawohl: draußen im Beruf! Sein oder Nichtsein hängt dort augenfällig davon ab; jede Beschleunigung des Umtriebs kommt im Jahresabschluß zu Gesicht.

Aber das Hauswesen? Nun, bei Großmutter und Mutter ging doch alles seinen guten Gang, laßt doch da wenigstens alles beim alten. Es ist ja genug, wenn wir Männer uns mit all dem Neuen abplagen müssen. Seid froh, ihr Frauen, daß ihr noch gut im alten, warmen Nest sitzt.

Ja, wenn das ginge! Wenn es tunlich wäre, auf der einen Hausseite in Kontor oder Werkstatt im zwanzigsten, auf der anderen im neunzehnten Jahrhundert zu leben. Dann wäre so ein altes, warmes Nest ja vielleicht möglich. Solange aber eine solche Wohnweise in verschiedenen Zeitaltern nicht erreichbar ist, kann das Heute nicht dulden, daß es irgendwo auf Erden ausgesperrt werden soll. Das ist wider seine Natur.

Nie aber im Laufe der Menschheitsgeschichte waren gestern und heute so verschieden. Wie müssen also alle Tätigkeiten erschwert sein, die durchaus nach alten Methoden betrieben werden sollen, oder die besonders schwer den neuen Methoden sich anpassen können. Haben wir nicht manches Handwerk jammervoll zugrunde gehen sehen mit seinen Meistern? Und sollte wirklich dem Einzelhaushalt das Schicksal drohen, abzudanken zugunsten des Großbetriebs?

Ich glaube nicht. Vielmehr glaube ich, daß der Haushalt nie so unentbehrlich war wie heute.

Aber freilich glaube ich auch, daß es eine Lebensfrage für ihn ist, der Haushalt von heute zu sein und nicht der von gestern. Auf den Weg dahin strebt er: laßt uns ihn begleiten und mit ihm nach gangbaren Übergängen ausschauen.

Der Gegensatz des früheren und des heutigen Haushalts spricht sich am klarsten darin aus, daß der heutige völlig auf der Grundlage der Geldwirtschaft beruht — von einzelnen ländlichen Haushaltskategorien abgesehen, deren Mitglieder kaum als Leserinnen dieses Buches vorauszusetzen sind.

Ich rechne die Landhaushalte mit Verkauf ihrer Wirtschaftserzeugnisse diesen Kategorien nicht zu, halte sie vielmehr für völlig dem heutigen Wirtschaftsleben angepaßt, weil bei ihnen deutlich sichtbar Einnahmen und Ausgaben, richtiger gesagt: Erwerb und Verzehr, einander gegenübertreten, während im sogenannten städtischen Haushalt es sich dem Anschein nach lediglich um Ausgaben handelt. Daß diese Ausgaben ein ganz verschiedenes Etwas sein können, je nachdem sie in zweckmäßiger oder unzweckmäßiger Weise die Familienglieder versorgen, tritt von vornherein buchmäßig nicht zutage, wird sich auch niemals schematisch genau erfassen lassen. Es tritt also schon hier die große Grundverschiedenheit auch des modernen Haushalts von jeder außerhäuslichen Berufsart deutlich ans Licht, von der oben andeutend die Rede war.

Und doch sind es ungeheure Werte vielfacher Natur, die hier für den einzelnen so gut in Betracht kommen wie für die Familie und für den Staat.

Ein einfaches Beispiel, das ich kürzlich erfuhr.

Zwei städtische Arbeiterfamilien werden in ländliche Orte mit Gartenbau verschlagen. Beide halten Ziegen, beide haben kleine Kinder, beide füttern die Säuglinge mit dem Besten, das sie zu haben glauben, mit der Milch der eigenen Ziege. Beide Kinder kränkeln. Die Eltern des einen Kindes gehen zwar auch nicht zum Arzt, aber sie, die Nachdenkenden, geben ihrem Kinde versuchsweise Kuhmilch, und das Kind gedeiht. Seine Geschwister werden künftig im selben

Alter mit Kuhmilch ernährt, die Ziege versorgt nur Erwachsene und größere Kinder.

Die Eltern des anderen Kindes füttern die gute Ziegenmilch ruhig weiter, und das Kind stirbt daran. Aber die Milch, die treffliche Ziegenmilch, anzuklagen, daran denken die betrübten Eltern nicht. Denn von der Tradition und ihren Satzungen wußten sie nichts mehr, sie war im Großstadtbrausen untergegangen, und in der Volksschule lernten sie weder Nahrungsmittelchemie noch Kinderpflege — wie sollten sie denn begreifen können, daß ihre liebevolle Fürsorge ihr Kind tötete?

Was aber hier mit trauriger Wirkung scharf hervortritt, der Mangel an Einsicht in die Bedingungen des Lebens, ist leider eine in allen Volksschichten vorhandene Krankheit des Haushalts.

Denn so fleißig das weite Gebiet der Hygiene auch beackert wird: fast immer richtet sich die Fürsorge und muß sich auf diejenigen Übel richten, die der öffentlichen Gewalt zugänglich sind. Wohl gibt es Merkblätter und Broschüren in Hülle und Fülle, die von größtem Nutzen wären, wenn man sie in jedem Haushalte lesen und befolgen wollte. Das geschieht aber aus vielerlei Gründen nicht. Hier möchte ich nur diesen einen betonen: die in allen Volksschichten heimische Meinung: Gelehrsamkeit hat in der Küche, im Haushalt überhaupt nichts zu tun. Denn die durchschnittliche Ansicht beider Geschlechter, obgleich ihr die Handlungen aller derer widersprechen, die Maschinen jeglicher Art in den Dienst des Haushalts stellen, ist doch noch: hier bleibt am

besten alles beim alten. Daß das gar nicht möglich ist, vergegenwärtigt man sich nicht: man strebt unbewußt danach, noch ein letztes Eckchen versunkenen Behagens festzuhalten, und sieht nicht ein, daß man zerstört, was man erhalten will.

Denn nicht das Haus vergangener Zeitalter kann dem heutigen Geschlecht Behagen und Ausruhen geben, diese beiden köstlichen Tröstungen, die auch der viel umhergetriebene, rastlose Mensch unserer Tage sehnsüchtig in seinem Hause suchen kommt. Das kann nur ein Haus, dessen ganzes Wesen im heute wurzelt, das nicht hinter der Entwicklung unseres Zeitalters zurückgeblieben ist, sondern fleißig aus dessen Reichtum aufnimmt, was ihm gemäß ist, und die Hilfsmittel des Tages modelt zu seinen hohen Zwecken: Stärkung und köstliches Rasten zu geben, neue Kraft und frohen Mut für den morgigen Tag.

Erstes Kapitel: Allgemeines von der Küche. ••

An anderer Stelle *) habe ich auf die hohe Bedeutung des Herdfeuers für die Entwicklung menschlicher Kultur hingewiesen. Obwohl heute das Herdfeuer vom Mittelpunkt des Hauses in minder geachtete äußere Räume verdrängt worden ist, ist doch von allen Dingen im Hause seine richtige Pflege und Verwendung eine der wichtigsten Tätigkeiten, soll den Bewohnern im Hause wohl sein. Ja, die Küche

*) Schleker, Kultur der Wohnung. Erstes Kapitel. Leipzig, Amelangs Verlag, 1911.

ist noch heutzutage der Kernpunkt, von dem alles Gute im Hause abhängig ist. Und darum soll sie auch hier den gebührenden Ehrenplatz haben.

Ich meine damit nicht nur den Raum, ich meine den Begriff der Küche, wie ihn die Eigenschaftsworte gute, schlechte, einfache, feine usw. mannigfaltig beleuchten.

Natürlich kann ich mir nicht einbilden, dies weite Gebiet so zu erschöpfen, daß nicht unendliche Zusätze sich jeder lesenden Köchin aufdrängten. (Dies Wort „Köchin" nehme ich für uns alle in Anspruch, die wir uns jemals mit Eifer und Ernst um des Leibes Nahrung am Herdfeuer mühten.)

Ist doch nichts Mannigfaltigeres dem wandelbaren Menschen gegeben, als der Geschmack, nach Personen nicht allein, auch nach Alter und vor allem nach Vielseitigkeit der Erfahrung veränderlich.

Der unerfahrene Säugling hält seine Milch für den Gipfelpunkt aller kulinarischen Genüsse; ein paar Jahre älter, wird er kaum Köstlicheres kennen, als eine wirklich satt machende Fülle gewaltiger Butterbrote, wenn er wolfshungrig aus der Schule am Nachmittag heim kommt, um dann als Student gelegentlich einen sauern Hering für eine besonders köstliche Speise anzusehen.

Und gar erst die nationalen Verschiedenheiten, welche Fülle! Und wie sehr stehen diese langsam entwickelten Neigungen der Geschmacksnerven in genauem Zusammenhang mit Boden, Klima, Volksart! Wenn ich auch nicht ganz der Meinung Brillat Savarins bin: der Mensch ist, was er ißt — denn das wäre in unserem Deutschland eine verlegene Sache, da unser weitaus populärstes Schlachttier das Schwein ist —, so kann auch ich mich doch der Ansicht nicht verschließen, daß es ein vorzügliches Ding um eine wohl-

zusammengestellte und appetitlich aufgetragene Mahlzeit ist, in körperlicher und geistiger Beziehung gleich heilsam und angenehm wirkend. Wie sehr kann dagegen eine schlecht angeordnete Mahlzeit Körper und Geist gleichzeitig mißstimmen und schädigen.

Darum sollte die Köchin nicht nur genau wissen, welche Gerichte in Harmonie miteinander stehen und welche in Disharmonie; sie sollte auch die Liebhabereien und Abneigungen der Tischgenossen kennen und nach ihnen verfahren.

Damit rede ich keineswegs der Übung das Wort, daß ein jeder der Tischgenossen seine besondere Speisenfolge habe, sondern nur einer gewissen kulinarischen Weitherzigkeit des durchgängigen Speisezettels, damit nicht dieselbe Mahlzeit mehrere Gerichte zusammenhäufe, die irgend jemandem der Tafelrunde allesamt unangenehm sind. Von diesen rücksichtsvoll behandelten Tischgenossen würde ich auch Kinder keineswegs ausnehmen: sind sie wählerisch im Essen, so wird man häufig mit der frischen Weisheit von Gottfried Kellers „Frau Regel Amrain" auskommen können, die das Essen keineswegs mit Wichtigkeit um seiner selbst willen, sondern einfach als Lebensmittel ihren Knaben gegenüber behandelte und keinerlei besondere Schüsseln für irgendwen auf ihrem Tische duldete. Bei solchem Verfahren wird gesunde Kindheit auch gesunden Hunger beweisen; stellt sich dennoch Widerwille gegen einige Speisen heraus, ohne daß der Appetit durch Leckereien oder unregelmäßige Naschgewohnheiten gestört wurde, so kann man annehmen, daß die betreffenden Speisen dem Kinde wirklich nicht bekommen. Man gebe ihm seelenruhig an ihrer Stelle etwas Einfaches, anderes, etwa ein Schälchen Milch und ein Stück Brot, aber mache im übrigen kein Aufhebens. Vielleicht war die Weigerung auch nur ein Versuch,

etwas Beliebteres zu bekommen, und dann ist bei diesem Verfahren ihre häufige Wiederholung kaum wahrscheinlich.

Auch für Erwachsene ist Hunger genau so gut der beste Koch wie für Kinder, und die Köchin ist zu beneiden, deren gesamte Tafelrunde von ausgiebiger Arbeit oder doch Bewegung in frischer Luft zu Tisch erscheint.

Wie aber unser heutiges Dasein einmal ist, muß die Mehrzahl unter viel ungünstigeren Bedingungen ihres Amtes walten. Inwieweit hier gebessert werden kann, läßt sich erst beim Kapitel von der Hygiene im Haushalt andeuten. Denn hier wollen wir uns lediglich mit der Kochkunst, ihren Erzeugnissen und deren Wirkungen beschäftigen. Die wenigen Rezepte, ohne die es dabei kaum abgehen kann, werden in einem möglichst kleinen, aber, wie ich hoffe, appetitlichen Bündel als gesondertes Kapitel erscheinen.

In zwei ganz verschiedene Gruppen zerfällt die Küche Deutschlands heutzutage: in die großstädtische, die immer mehr die Produkte aller Jahreszeiten und Länder dauernd zur Verfügung hat, wenn der Geldbeutel der Hausfrau das gestattet, in der der Gasherd oder gar der elektrische, Staub und Ruß zur Legende macht, Wände und Fußboden in Kacheln und Marmor glänzen und dauernder Zustrom von warmem Wasser zu sofortigem Reinigen jedes gebrauchten Geschirrs geradezu verlockt. Diese Küche ist in ihren Hilfsmitteln dem heutigen Großstadtbedürfnis gut angepaßt, und sie vermindert in der Tat die Arbeit der Speisenbereitung in so außerordentlichem Maße und gerade um ihre unangenehmsten Seiten, daß sie kaum noch die Hälfte der Zeit in Anspruch zu nehmen braucht, die für die Kategorie der Land- und Kleinstadtküche aufgewandt werden muß.

Zwar ist es ja auch hier möglich, in vielen Fällen für Wasserleitung in der Küche zu sorgen, immer häufiger sogar durch elektrisch betriebene Pumpen, die automatisch die entnommene Wassermenge ersetzen. Aber für diese Küchen hat der Siegeszug des elektrischen Lichts den vorläufigen Nachteil gebracht, daß kleinere Städte auf das Gas zugunsten des elektrischen Lichts verzichten. Und damit fehlt ihren Küchen der wertvollste Besitz der Großstadtküche, der Gasherd, dieser treffliche Schmutz- und Arbeitsparer, von seiner unvergleichlich rationelleren Betriebsweise ganz zu schweigen.

Somit steckt die Küche der kleineren Stadt sowie die Landküche mit halbem Leibe noch in überwundenen Zuständen, oder vielmehr, um in einem Bilde verwandter Angelegenheiten zu bleiben: sie steckt noch in der Mauser, die ihre großstädtische Schwester schon glücklich überwunden hat. Gerade darum aber wollen wir an erster Stelle von ihr reden.

Gewiß macht sie augenblicklich eine nicht gerade angenehme Entwicklungsphase durch: mit dem gesamten Hauswesen krankt sie vor allem am Dienstbotenelend. Diese ernsthafte Kalamität für alle Beteiligten kann hier nur in ihrer Einwirkung auf die Küchenangelegenheiten erwähnt werden, nicht nach Ursachen, Wirkungen und Heilungsmöglichkeiten hin beleuchtet werden, das bleibt einem besonderen Abschnitt vorbehalten, der sich mit diesem wichtigen Stück sozialer Frage nach Kräften befassen wird.

Als Leser dieses Buches sind wohl hauptsächlich Hausfrauen anzunehmen, die zwar vielerlei selber mitarbeiten, die in ländlichen oder kleinstädtischen Haushalten sich aber der Unterstützung einer Aufwärterin, eines Mädchens, einer Stütze erfreuen.

Da muß ich vor allem als Anfang und Ende alles

häuslichen und kulinarischen Behagens betonen: So vortrefflich wirklich gute Dienstboten einen wohlgeleiteten Haushalt ergänzen, ja zu einem Glückshafen für die Hausgenossen zu machen vermögen: unentbehrlicher als sie und völlig unersetzlich für des Hauses Wohlfahrt ist es, daß seine Leiterin praktisch gründlich durchgebildet ist und nach Charakter und Einsicht desgleichen. Denn nur dann wird sie imstande sein, aus dem gar nicht so seltenen guten „Rohmaterial", das als junges Mädchen in ihr Haus kommt, tüchtige Dienstboten oder Hausbeamtinnen, wenn sie lieber so heißen wollen, heranzubilden. So viel wie möglich lasse ich die ethische Seite der Sache hier außer acht; bei dem engen Verwachsensein aber von Theorie und Praxis auf unserem Gebiet bitte ich von vornherein um Nachsicht für gelegentliche Abstecher.

Wer von uns versetzt sich — nicht auf Minuten, sondern bei jeder Anordnung, die er trifft, an die Stelle des Mädchens, das, aus einer ganz anderen Lebensweise kommend, sich einer Fülle des Neuen und Fremden gegenüber sieht? Es ist gar kein Zweifel, daß das notwendig ist, um von vornherein ein gutes Verhältnis zwischen beiden Seiten zu ermöglichen. — Daß es aber der durchschnittliche Brauch deutscher Hausfrauen ist, dürfen wir kaum annehmen.

Ferner: Wer eine Arbeit erfolgreich anordnen will, muß mit ihr so völlig vertraut sein, daß er jeden Augenblick fähig ist, sie aufs zweckmäßigste selber auszuführen. Auch da, fürchte ich, hapert es häufig.

Vielleicht wird hier eingeworfen: „Ja, wenn ich alle Arbeit besser können soll als mein Mädchen, da brauche ich ja gar keins; sie ist doch eben dazu da, sie zu verstehen."

Das scheint mir eben in den Fällen, von denen wir reden, durchaus nicht so zu liegen. Die gründlich

ausgebildeten Dienstboten mit entsprechend hohen Löhnen trifft man meist nur in der Großstadt und auch dort nur in reicheren Häusern, in denen die Frau nicht selber Hand anlegt.

Ich glaube: zu viel beiderseitiger Unzufriedenheit trägt bei, daß die Hausfrau von dem Mädchen, sobald es nicht mehr ganz jung ist, annimmt, daß es seine Arbeit verstehen muß —, und daß das Mädchen, je weniger es im Grunde gelernt hat, je weniger „Auge", respektive „Zunge", es hat, desto mehr überzeugt ist, allen Ansprüchen völlig gewachsen zu sein.

Natürlich ergeben sich Schwierigkeiten ohne Ende aus diesem Zustand, und es kommt auf Charakter, Temperament und Einsicht beider Teile an, ob sie lösbar sind oder nicht.

Was wäre nun zu tun, wenn man ein Mädchen sucht, das die Küche so besorgen soll, daß die Hausfrau nur in seltenen Fällen einzugreifen braucht?

Man soll, wenn man keine praktische Prüfung anstellen kann, sich von ihr genau die Herstellung eines einfachen Gerichts beschreiben lassen; auch ihre sonstige Arbeit. Damit hat man einen Anhalt über ihre Ausbildung und ihre Intelligenz, diese unentbehrliche Eigenschaft einer guten Köchin. Daran knüpft sich dann leicht: Ja, das ist gut; nein, bei uns wird das so und so gemacht usw. Man soll alles genau verabreden: Art und Abgrenzung der Arbeit, Freizeit, auch das Zimmer des Mädchens ihm so gut zeigen wie die ganze Wohnung. Nie verlange man nach Dienstantritt eine Leistung, die man nicht vorher genannt hat. Man wird damit eine Quelle der Unzufriedenheit abgegraben haben.

Man bestehe darauf, nach eigenen Gewohnheiten und Bedürfnissen bedient zu werden; wo die aber nicht in Frage kommen, lasse man dem Mädchen Frei-

heit, nach ihrer Art zu arbeiten. Man trägt damit ebensoviel zur Heiterkeit ihres Gemüts, wie zu daraus folgendem guten Kochen bei.

Es ist ein altbekannter Satz, daß Köchinnen feurigen und übersprudelnden Temperaments zu sein pflegen. Das ist bei Festvorbereitungen auch ganz natürlich und sollte mit einiger Nachsicht behandelt werden. Für gewöhnlich aber sollte man Ansätze wie Anlässe dazu durch weise Voraussicht und eigenes Beispiel, wenn nötig, durch ruhige Bestimmtheit abschneiden.

Die Grundlage aller kulinarisch denkwürdigen Leistungen besteht im Besitz einer feinschmeckenden Zunge. Damit ist ja nicht gesagt, daß ihr Besitzer „lecker" zu sein braucht — eher das Gegenteil. Denn nicht darauf kommt es für die größte Summe feinschmeckerischen Genusses an, nur an einer beschränkten Zahl von Speisen und gar nur an besonders teueren und komplizierten sich zu erfreuen. Wohl aber scheint mir die Köchin den Preis zu verdienen, die einem jeden Gericht, und gerade dem allereinfachsten besonders, seinen ganz eigentümlichen Wohlgeschmack zu geben vermag.

Diese Fähigkeit besaßen und besitzen alle Koryphäen auf unserem Gebiet: sie scheint also individuell zu sein, da eben die Spezialitäten den Ruhm ihrer Schöpfer begründeten. Meistens wirtschafteten aber diese „Chefs" mit einem Budget, dem wir uns nur in Fieberträumen anzunähern vermöchten. Wir lassen also diese Dinge füglich abseits liegen und suchen lieber zu ergründen, auf welche Weise man rationell zu wohlschmeckenden Speisen gelangt.

Zuerst: man kaufe sein Rohmaterial, soweit es von der Jahreszeit abhängig ist, zu der Zeit ein, wo es in Fülle vorhanden ist. Das gilt so gut von jungem Geflügel, wie von Gemüsen und Früchten.

Zweitens: man habe genaue Materialkenntnis, und zwar sei sie theoretisch und praktisch so gründlich angeeignet, daß sie beim Einkaufen ganz ohne weiteres Überlegen zur Hand ist. Wie sie zu erlangen ist, wird in einem besonderen Kapitel behandelt werden.

Drittens: man überlege, welche Speisen nach Geld- und Zeitmitteln, nach Alter, Gesundheit und Lebensweise der Tischgenossen, nach den vorhergegangenen Mahlzeiten wünschenswert für die nächste sind. In der Großstadt wird man meistens ein so großes Angebot des angemessenen Materials haben, daß man nach eigener Einsicht wählen kann. In der Kleinstadt wird man sich statt dessen nach dem Erreichbaren richten müssen, also viel größerer Voraussicht, früheren Einkaufens und Vorsorgens bedürfen, auch eines gründlicher durchdachten Planes, nach dem man in den verschiedenen Jahreszeiten verfährt, um zu der Mannigfaltigkeit und Anregung zu gelangen, die ein brauchbarer Küchenzettel seiner Tafelrunde schuldig ist.

Viertens zur Dienstbotenfrage: Kann man den vorstehenden Ansprüchen selber völlig genügen, so verschließe man sie nicht als Geheimnis im innersten Herzen, sondern teile sie vor allem den Helferinnen im Hause nach bestem Vermögen mit. Das ist eine gar nicht leichte unter den vielen pädagogischen Obliegenheiten der Hausfrau, denn leider verbreiten weder Volks- noch höhere Schulen genügende Kenntnis dieses allernotwendigsten Wissens. So ist heute noch die ältere Hausfrau, die wirkliche Kenntnisse des Wesentlichen ihrer wichtigen Aufgaben hat, fast immer autodidaktisch zu ihnen gelangt, und nur langsam verbreiten die Haushaltungsschulen ihre unentbehrlichen Kenntnisse in den wohlhabenderen Klassen unseres Volkes. In den handarbeitenden Schichten aber fehlt es mit seltenen Ausnahmen an der Gelegenheit, im

Lernalter von den Fundamenten der künftigen helfenden oder selbständigen Arbeit im Haushalt auch nur das Wesentliche zu erfahren. Es kommt also das junge Mädchen, das „in Dienst“ oder „in Stellung“ geht, durchgängig kenntnislos dort hinein. Wenn es hoch kommt, so weiß sie ein wenig vom Mechanischen ihrer Obliegenheiten, von ihrer wesentlichen Bedeutung aber gar nichts.

In diesem Tatbestand sehe ich eine Grundursache aller gegenseitigen Unzufriedenheit. Wo es auf beiden Seiten an gründlicher Schulung fehlt: wie soll es da nicht zu dauernden Mißhelligkeiten kommen! Eine gründliche Abhilfe wird nur bei tüchtiger Ausbildung beider Teile denkbar sein. Erst die gelernte Arbeit wird auch auf diesem Felde modernen Daseins an Haupt und Gliedern heilsam wirken müssen, damit dauernde Zustände geschaffen werden, an denen alle Teile Freude haben können.

Inzwischen aber bleibt uns die Sorge, die schlechten augenblicklichen Zustände so erträglich wie möglich zu machen.

Was die Erziehung der Dienstboten angeht, die ja jetzt fast ganz in den Händen der einzelnen Hausfrau ruht, so kann hier auch nur diejenige nützlich wirken, die selber gründlich durchgebildet ist und außerdem Können und Wollen für die erzieherische Seite ihrer vielseitigen und schwierigen Aufgabe hat.

Vor allen Dingen wird es notwendig sein, den Dienstboten Vertrauen abzugewinnen. Ein keineswegs leichtes Unternehmen heutzutage, das durch Reden kaum jemals gelöst werden kann. Ist dagegen das Tun der Hausfrau aus einem Guß mit ihren Anordnungen, vermag sie z. B.

dem jungen Mädchen zu zeigen, daß sie ihre Arbeit rascher und angenehmer auf die Methode verrichtet, die die Hausfrau verlangt, als auf ihre eigene, und bleibt ihr dann der entstehende Zeitgewinn ungeschmälert: so ist das ein erster Schritt auf gangbarem Wege. Wird sie jedoch nur deshalb in zweckmäßigere Methoden eingewiesen, um gewissermaßen eine Leistung für „Akkordlohn“ von ihr zu erhalten, während sie doch nur „Tagelohn“ empfängt, dann wird nur das Mißtrauen verstärkt werden. Somit hängt es von der moralischen Qualität der Hausfrau, von der Stärke ihres Gerechtigkeitsgefühls und ihrer praktischen Güte ab, ob es ihr an sich möglich ist, in ein gutes Verhältnis mit ihren Dienstboten zu gelangen, auch trotz der überlebten patriarchalischen Formen, die heute so vielen tüchtigen Mädchen das Dienen verleiden.

Natürlich ist dies nur die Vorbedingung. Hängt bei aller Einwirkung erzieherischer Art der Erfolg vom Zusammenstimmen der Individualitäten ab, so ist das hier besonders der Fall, wo erschwerend das verschiedene Lebensniveau, verschiedener Bildungsgrad und vor allem der Widerspruch modernen Empfindens gegen die Patriarchalität früherer Zeiten hinzutreten.

Es sind demgemäß die großen Erfolge auf diesem Gebiet seltene Glücksfälle, in denen sich vielerlei günstige Umstände zu erfreulichem Ergebnis vereinigten.

Unstreitig wären sie häufiger, wäre unter unseren Hausfrauen eine klarere Anschauung von den Schwierigkeiten verbreitet, denen die Dienstboten gegenüberstehen, wenn sie in ein fremdes Haus kommen. Wir leiden eben alle fast immer nur unter dem Feuer, das uns auf die Finger brennt, und es bedarf einer stets wiederholten Willensanstrengung, uns auch die Wirkung desselben Feuers auf den Gegenüberstehenden im Bewußtsein zu erhalten.

Aber nur, wenn das geschieht, ist es möglich, eine Lebensgemeinschaft erträglich zu gestalten, deren Formen ganz anderen wirtschaftlichen Zuständen entstammen als den heutigen.

Wie aber ist die Vorbereitung der heutigen Hausfrau für die Einsicht, die Selbstbeherrschung und den Weitblick beschaffen, deren sie bedarf, um derartigen Aufgaben gewachsen zu sein? —

So bleibt nur die Bescheidung übrig: eine Lösung dieser sehr großen Schwierigkeiten und Hemmungen unter den heutigen Formen ist allgemein unmöglich, denn der Zustand selber ist im Widerspruch mit der Entwicklung.

Möglich ist allein, die Umwandlung der vergehenden Form in die künftige möglichst zu erleichtern. Auch hier geht die Richtung, wie überall, auf gelernte Arbeit, auf Schulung, Ausbildung. Wer diese fördert, fördert nicht nur sein eigenes Interesse, auch nicht nur das der Dienenden, die ein freundlicher Zufall in seine Hände führte, er hilft auch an der Lösung einer der schwierigsten Fragen mit, die unserem Geschlecht durch die großen Umwälzungen gestellt sind, die das Zeitalter der Mechanisierung auf allen Gebieten herbeiführt.

Zweites Kapitel: Herd und Feuer. Geräte.

Obenan unter den Küchengeräten steht der Herd, als A und O der Küche und ihrer Erzeugnisse.

Vom schwelenden Torffeuer an, dessen Rauch noch heute sich in manchem Heidehaus selber seinen Ausweg suchen muß, bis zum Gasherd und gar dem elektrischen — welch eine Entwicklung! Von Arbeits- und Materialvergeudung zu immer gesteigerter Er-

sparnis beider geht der stetige Fortschritt auch auf diesem Gebiet.

Von dem offenen Herdfeuer können wir hier füglich absehen. Es findet sich nur noch vereinzelt als Rest alter Gewohnheit in Häusern, die kaum Bücher dieser Art auf ihre Wandbretter stellen werden.

Anders ist es mit dem geschlossenen Herd, auch dem gemauerten Kachelherd, der dem eisernen gegenüber den Vorzug hat, eine mildere Temperatur der Küche zu ermöglichen. Freilich ist er nur dort empfehlenswert, wo für eine größere Anzahl Menschen gekocht wird, und nur dann, wenn er wirklich von Meisterhand erbaut werden kann. Weil er nicht transportabel ist, sondern an seinen Standort gebunden, hängt seine Brauchbarkeit völlig von der persönlichen Tüchtigkeit seines Erbauers ab, er ist ein Erzeugnis der alten Methode der Einzelarbeit. Unzweifelhaft kann er alle Vorzüge des beweglichen Herdes besitzen und zugleich seinen Nachteil vermeiden, zu manchen Gebrauchszeiten die Küche zu heiß zu machen, zu anderen zu kühl zu lassen, weil er einmal kein Wärmespeicherer ist, sobald sein Feuer erlischt. Aber es fehlt eben die Möglichkeit, den etwa ungenügenden Kachelherd sofort gegen einen anderen zu vertauschen. Stets also trägt derjenige ein größeres Risiko, der einen feststehenden Herd einbauen läßt, als derjenige, der einen beweglichen mit der Bedingung kauft, den fehlerhaften gegen einen gut arbeitenden austauschen zu können.

So stehen sich hier die alte und neue Arbeitsform gegenüber, wie uns das im Haushalt auf Schritt und Tritt begegnet. Unzweifelhaft wird die neue sich behaupten und steigern, während die alte zurückgeht und allmählich versinkt. Dieser Vorgang wird sich in diesem Fall um so schneller vollziehen, als Eisen und Stahl

wie überall, so besonders auf dem Gebiet der Heizung, gegen die ursprünglichen Wärmespeicherer, die Tonerden in Form von Stein und Kachel, siegreich vordringen. Damit ist ein Rückgang des individualistisch arbeitenden Handwerks der Herd- und Ofensetzerei an Zahl und auch durchschnittlich an Fähigkeit verbunden, da die seltener werdenden schwierigen Aufgaben naturgemäß eine weniger vielseitige Ausbildung mit sich bringen.

Das schließt keineswegs eine dauernde Verbesserung der alten Heizmethoden aus, wohl aber scheinen sich diese meistens in der Richtung zu entwickeln, daß eine Vereinigung von Eisen und Ton gesucht wird, bei der dem Eisen die führende, die konstruktive Rolle zufällt, während die Tonfabrikate die wärmesammelnde und dekorative Rolle übernehmen und damit an die zweite Stelle treten. Es ist sehr wohl denkbar, daß in dieser Richtung liegende Verbesserungen, wie sie in den transportabeln Kachelöfen sich bewähren, auch auf die Herdfabrikation sich nutzbringend übertragen lassen. Das wird aber daran nichts ändern, daß die Fabrikarbeit auch hier an einem der wichtigsten Hausgeräte die moderne Überlegenheit gesammelter Kräfte dem einzeln Arbeitenden gegenüber erweist: daß dem Eisen die leitende Rolle verbleibt, die Tonwaren eine Ergänzung bilden, während die handwerkliche Kunst des Ofen- und Herdbaues mehr und mehr verloren geht. Gleichzeitig mit diesem Niedergang der konstruierenden Seite des Töpferhandwerks erwächst auf seinem Boden ein neuer Zweig kunstgewerblicher Tätigkeit: die Keramik. Denn sie ist ihrer Natur nach fähig, sich unter heutigen Bedingungen kräftig zu entwickeln, da sie sowohl kunstgewerbliche Erfindung wie fabrikmäßige Herstellung nach deren Entwürfen beschäftigen kann. So gibt und nimmt auch hier die

Maschinenzeit zugleich dem bisherigen Handwerk, und auch hier gibt sie mehr, als sie nimmt.

Hat sich der Kachelherd ganz folgerichtig aus dem offenen Herd mit Dreifüßen, Kettengehängen und rußigen Kesseln, Pfannen und Töpfen entwickelt, sich im Lauf der Jahre immer mehr Eisenplatten, Türen und Roste zueignend, so war es nur eine Frage der Zeit, wann man dazu übergehen würde, den gebrannten Stein samt Lehm und Schamotte ganz auszuschalten, um die Möglichkeit zu gewinnen, nicht nur seine wichtigsten Teile, sondern gleich den ganzen Herd fabrikmäßig herzustellen. Sobald das geschehen konnte, war eine weit größere Möglichkeit gegeben, den Mitteln nachzuspüren, die rationellste Ausnutzung des Brennmaterials herbeiführen. Für fabrikmäßig hergestellte Herde lohnte es aber, Heiztechniker mit der Röhrenführung zu beauftragen, welche man beim Bau des Einzelherdes dem Geschick oder Ungeschick des Ofensetzers anvertrauen mußte. Der Erfolg ist denn auch gewesen, daß wir in dem heutigen beweglichen Herd ein Werkzeug von großer Vollkommenheit besitzen, das, mit angemessenem Brennmaterial gespeist und seinem Wesen gemäß behandelt, unbedingt zuverlässig arbeitet und mit geringem Brennstoffverbrauch eine sehr große Leistungsfähigkeit verbindet.

Von seinem Nachteil dem Kachelherd gegenüber, der stärkeren und höheren Überhitzung der Küche, ist schon die Rede gewesen. Dagegen ist sein schnelleres Abkühlen bei voll geöffneten Schiebern und Türen zu erwähnen, das ihn im Sommer zu einem erfreulicheren Raumgenossen machen kann als den Kachelherd, der die Wärme kaum ganz verliert und folglich dauernd in den umgebenden Raum ausstrahlt.

Vor dem älteren Gefährten hat er die behendere Gestalt voraus, den geringeren Umfang, der die Eisen-

konstruktion allgemein vor steinernen Gebilden auszeichnet. Bei einer Länge von 85 cm, einer Breite von 50 cm ist er mühelos imstande, dem täglichen Speisebedürfnis einer Tischgenossenschaft von 8 bis 10 Köpfen zu genügen, ja, auch erforderlichenfalls für eine wesentlich größere Gesellschaft die Speisen zu bereiten. Man wird natürlich gut tun, den Herd um so größer zu nehmen, je zahlreicher die Menschen und die Schüsseln sind, die er zu versorgen hat. Die angegebene Größe wird dem Durchschnitt für bürgerliche Verhältnisse entsprechen.

Am saubersten und angenehmsten wird das Kochen auf geschlossener Herdplatte sein, weil es die Töpfe von Ruß frei erhält, es hat aber die Nachteile größeren Brennmaterialverbrauchs und stärkerer Lufterhitzung, die ja stets zusammengehen. Beschickt man seinen Herd mit einem wenig rußenden Brennmaterial: Briketts, Koks oder auch harter Kohle, wie oberschlesischer, so ist bei vorsichtiger Handhabung das Rußen nicht so sehr zu fürchten. Man muß nur etwa fünf Minuten nach Beschickung des Feuers die Herdplatte geschlossen halten, damit die neue Zufuhr erst Zeit gehabt hat, ihre flüchtigen Stoffe abbrennen zu lassen. Stellt man dann einen Topf auf das offene Feuer, so ist er in kurzer Zeit im Kochen und kann zur Seite gerückt werden, um einem anderen Platz zu machen. Je nach der Menge der Töpfe, die zu kochen haben, verstärkt man das Feuer oder dämpft es. Sobald alle Töpfe kochen, kann der Herd geschlossen werden, da zum Weiterkochen die geringere Hitze der Platte genügt, und Anbrennen und Überkochen auf diese Art leicht vermieden werden können.

Ein sehr wichtiges Glied des Herdes ist das Wasserschiff oder die Wasserblase. Ohne sie sollte man keinen Herd haben, denn bei vernünftiger Aufmerksamkeit

ist man durch sie dauernd mit heißem Wasser versorgt, solange eben das Herdfeuer brennt. Sie ist meistens so angeordnet, daß sie neben dem Rauchstutzen an der einen Seitenwand des Herdes liegt, nach dem Innern des Herdes zu durch einen ganz schmalen Feuergang vom Bratofen getrennt. So erwärmt sie also das Feuer gratis, das über den Bratofen hinweg durch den Feuergang hinabgerissen wird, um unter dem Bratofen hinweg zum Rauchstutzen aufwärts zu schlagen. Bei kleineren Herden, und wo mit dem Raum gegeizt werden muß, wird man guttun, der Wasserblase einen Deckel zu geben, der von gleicher Höhe wie die Herdplatte ist. Man kann ihn dann zum Wärmen von Geschirr benutzen, falls der Herd keinen besonderen Geschirrwärmer hat. Unerläßlich für jeden eisernen Herd ist eine vortretende Messingstange, die vor unliebsamen Berührungen mit der Herdplatte sichert.

Der Bratofen ist bei eisernen Herden allgemein so angeordnet, daß ihn das Kochfeuer mit erhitzt. Er kann also bei geringem Feuer sehr wohl als Wärmofen verwendet werden, während er sich durch stark beschicktes Feuer rasch bis zur notwendigen ersten Brathitze bringen läßt. Immerhin muß man beim eisernen Herd etwa eine halbe Stunde hindurch ein sehr starkes Feuer unterhalten, bevor man den Braten in den Ofen schieben darf. Zu beachten ist, daß sich eine Aschenschicht über dem Bratofen ansammelt, der vom Herdfeuer aus geheizt wird. Diese Schicht wirkt regulierend auf die allzu jähe Hitze des starken Feuers ein, das sonst die obere Seite des Bratens auch bei fleißigem Begießen verbrennen würde. Sie darf dazu aber nur dünn sein, etwa 1 cm hoch, damit sie genügend Hitze durchläßt.

Man sieht, wie mancherlei Aufmerksamkeit für

rationelle Bedienung eines Kohlenherdes erforderlich ist, der gut arbeiten und lange dienen soll. Als allgemeine Regel gilt, daß, je teurer Werkzeug und Material, desto besser geschult und desto intelligenter muß auch derjenige sein, der beides handhabt, soll ersprießlich und sparsam gewirtschaftet werden.

Ist das für den Kohlenherd schon richtig, wieviel mehr noch für den Gasherd, der heute wohl schon als der Großstadtherd bezeichnet werden kann, und der in allen Mittel- und Kleinstädten, die Gasleitung besitzen und niedrige Gaspreise haben, im unablässigen Vordringen begriffen ist. Beseitigt er doch Anschaffung und dauernde Zufuhr von Brennmaterial mit allem Gefolge von Asche, Ruß und Staub, fügt er mit seinen kleinen und zierlichen Formen doch dem beschränkten Raum großstädtischen Wohnens aufs geschickteste sich ein als rechtes Kind seiner Zeit; und es kann nicht wundernehmen, wenn er in allen Anpreisungen als die höchste, unübertreffbare Erscheinungsform des Herdes hingestellt wird. In der Tat kann man sich kaum etwas Appetitlicheres denken, als einen Gasherd in Betrieb, wie er auf Ausstellungen oder von Wanderrednerinnen vorgeführt wird, jedesmal in neuer Vervollkommnung irgendwelcher Art. So habe ich mit lebhaftem Vergnügen vor kurzem in der schönen Ausstellung: „Die Frau in Haus und Beruf“ vor vielen Gasherden gestanden, an deren automatisch gedrehten Zinken sich wohldressierte Hühnchen appetitlich bräunten. Es ist gar keine Frage, daß der Gasherd in allen den Fällen, in denen er eine verständige Bedienung findet, vor jeder anderen heutigen Herdform den Vorzug verdient. So wird er in den immer zahlreicheren Haushaltungen, die nach den schematischen Darstellungen derselben Ausstellung ohne Dienstboten arbeiten müssen, ein hochwillkommener Arbeitshelfer werden, denn er erspart

ihnen die beschwerlichsten und unsaubersten Arbeiten des gesamten Hauswesens.

Seit sich der Gasherd aus einem Hilfsmittel neben dem Kohlenherd zum Hauptstück der Küche entwickelt, nimmt er bezeichnenderweise immer mehr die Formen des verdrängten Vorgängers an, nur zierlicher wurden sie, während die ganze Feuerführung bei ihm auf schlanke Röhren sich beschränkt. Die tischartigen Herdchen verschwinden, und an ihre Stelle treten die altbekannten kubischen Formen, so daß man von fern glaubt, eine Ausstellung von Kohlenherden vor sich zu haben, bis man bei näherem Zusehen erkennt, daß auf dem Raum eines Kohlenherdes, der etwa zwei bis drei Kochlöcher, Bratofen und Wasserblase enthält, hier neben größerer Koch- und Wärmfläche sich zwei Brat-, Back- oder Dörröfen befinden, beide fast überall durch denselben Heizkörper befeuert. Fast immer befindet sich auch Bügeleisenheizung mit einem oberen Brenner verbunden, sei es nun, daß es des Aufsetzens einer besonderen Vorrichtung für die Eisen bedarf, oder daß eine Hahndrehung genügt, um die betreffende Flammenform wirksam zu machen, der das Bügeleisen angepaßt ist, oder sie ihm. Überall glatte Flächen, zweckmäßige Formen; Arbeitsersparnis und Raumausnutzung kennzeichnen jedes Gerät.

Wenn ich nun dennoch glaube, daß auch der heutige Gasherd noch keinen absoluten Höhepunkt bildet, über den keine Stufe mehr hinausführt, so ist das vor allem in seiner räumlichen Gebundenheit an größere Orte begründet. Erst bei einer größeren Anzahl angeschlossener Abnehmer rentiert die Gasfabrikation. Und zwar muß sie auf einem ziemlich eng umschriebenen Bezirk angesiedelt sein, weil das Röhrennetz der Gasleitungen keine erheblichen Entfernungen zu überwinden vermag. S o i s t d i e G a s v e r s o r g u n g e i n e l e d i g -

lich städtische Möglichkeit und entspricht der Siedelungsform, die die Neuzeit in ihren Anfängen notwendig entwickeln mußte, an deren Überwindung sie aber schon heute herangegangen ist.

Ganz anders liegt die Sache für die Elektrizität. Bei ihr ist das Wichtigste schon getan: ihrer Übertragung in die Ferne stehen keine unwirtschaftlichen Preiserhöhungen im Wege. Die Starkstromleitungen überziehen schon heute unser Land, und doch sind die Überlandzentralen erst wenige Jahre alt.

Das Hindernis liegt also nicht an einem Mangel, der sich nicht beheben läßt, sondern allein der zufällige Umstand steht dem elektrischen Kochen im Wege, daß die Umschaltung für seine Zwecke jetzt nur auf zu teure Weise möglich ist, um an eine Massenverbreitung dieses unbedingt besten Systems heute schon denken zu können. Wie bald dies Hindernis behoben wird, hängt von Glück und Zufall ab, die zur richtigen Lösung verhelfen. Daß sie angestrengt gesucht wird, ist sicher. Ging doch schon vor Monaten die Nachricht durch die Zeitungen, ein amerikanischer Elektriker habe sie gefunden. Bis sich eine solche Nachricht bewahrheitet, mag noch einige Zeit vergehen, kommen wird sie aber unbedingt. Und dann werden wir etwas weit Vollkommeneres haben, als das Gas jemals bieten kann, das jetzt den Sauerstoff verzehren hilft, an dessen Mangel die Großstadt ohnehin krankt, und dessen Ausströmungen langsam oder jäh Gesundheit schädigen oder gar Leben vernichten können.

Soll man aber deswegen keinen Gasherd verwenden, wenn man die Möglichkeit dazu hat? Keineswegs! Denn es ist sehr fraglich, ob im allgemeinen Staub und Dunst des Kohlenherdes weniger gesund-

heitsschädlich sind, von der gewaltigen Arbeitsersparnis ganz zu schweigen, die der Gasherd ermöglicht.

Nur soll man sorgsam seinen Gefahren vorbeugen, soll erstens einen Verschluß im Gasrohr, nicht nur am Herd haben, und diesen Hahn soll man stets schließen, wenn kein Kochgas verwendet wird. Ferner soll man nur Schläuche von bestem Material zum Anschluß verwenden, und endlich soll man einen Sachverständigen von Zeit zu Zeit die Dichtigkeit des Abschlusses so gut prüfen lassen wie die des Schlauches. Wer das nicht um der Gesundheit willen tun mag, sollte es doch aus Sparsamkeitsgründen tun, da ein Dichtigkeitsfehler sehr bald einen steigernden Einfluß auf den Stand des Gasmessers ausübt und damit auf die Höhe der monatlichen Gasrechnung.

Neben diesen modernen Herden behaupten sich alte Formen in neuem Gewande: wie der Grudeherd ist auch die Kochkiste in ihren verschiedenen Ausgestaltungen hier so gut zu erwähnen, wie alle die mannigfaltigen Erfindungen, die, mit Glühstoff oder ähnlichem beschickt, die Vorzüge von Heizung und Wärmezusammenhalt zu vereinigen trachten und damit den mannigfaltigen Bedürfnissen der einzelnen Menschen und Familien die verschiedensten Befriedigungsmöglichkeiten darbieten.

So wird z. B. oftmals der Grudeofen als Ergänzung des Gaskochers gelten, des primitiveren, ohne gute Wärmemöglichkeit. Der Grudeofen ersetzt auch in Häusern ohne Zentralheizung mit Nutzen die Erwärmung durch das Herdfeuer, und er besorgt sie auf wesentlich billigere Weise als dieses. Da es dem neuen Grudeofen gelungen scheint, den schlimmen Staub der früheren zu beseitigen, so hat man in ihm ein billiges und gutes Küchenmöbel zu begrüßen.

Von der Erscheinung des Herdes und seiner vielfachen Satelliten wenden wir uns jetzt seiner Beheizung zu.

Die ideale der Zukunft wird die Elektrizität sein, wenn sie mit ihren unerreichten Vorzügen der Sauberkeit, der Unschädlichkeit für die Gesundheit, der Einfachheit der Benutzung auch noch den der Billigkeit vereinigt haben wird, der ihr heute noch fehlt.

Die beste heutige Beheizung liefert unstreitig das Gas. Je vernunftgemäßer mit ihm verfahren wird, desto gefahrloser ist seine Verwendung für die Gesundheit, und desto sparsamer ist es im Verbrauch, weil es fast immer seine Heizwirkung ohne Verlust ausüben kann. In diesem Umstand rationeller Verwendung jeglicher Kraft, in Arbeits- und Kraftersparnis liegt der wesentliche Fortschritt heutigen Arbeitsverfahrens dem früheren gegenüber, und naturgemäß sind diejenigen Materialien und Methoden die immer mehr zur Geltung gelangenden, welche sich dieser Entwicklungsrichtung am vollständigsten anpassen. Weil aber auch die beste Maschine noch immer menschlicher Leitung bedarf, so ist auch hier auf die Bedeutung guter Schulung der Hausfrau und Köchin hinzuweisen, die allein die Einsicht und Überlegung erzeugen kann, welche alle Zeit- und Kraftersparnis erst ermöglichen muß.

Den Übergang von der Materialverschwendung früherer Zeiten zu jetzigen Ersparnismethoden bildet der eiserne Herd, dessen Vorläufer bezeichnenderweise sich unter dem Namen Sparherd zuerst einbürgerte. Er brach zuerst mit dem offenen Herdfeuer, und während man früher die Heizwirkung für die zu kochenden Speisen dadurch steigerte, daß man eiserne Roste in die Glut schob, die auf dem offenen Herd loderte oder schwelte, Kessel und Töpfe an Ketten

darüberhing und den Braten seitlich vom Feuer am Spieß wendete, tat der Sparherd zuerst das Feuer selber in einen engen Raum zusammen, führte ihm anfangs durch einen Schieber auf gleicher Fläche, bald aber durch den Rost selber, der die Glut trägt, die nötige Luft zu, die so zugleich als Blasebalg für das Feuer wirkt und die Ausstrahlung des Feuers nach anderen als den gewünschten Richtungen aufs äußerste herabsetzt. So ist in dem Sparherd, besonders in seinen modernen, eisernen Formen, für die Heizmittel im Rohzustande (unter die auch die Halbfabrikate, wie Koke und Briketts, der Übersichtlichkeit halber zu zählen sind) ein ganz vortreffliches Werkzeug geschaffen worden, dessen vernunftgemäße Handhabung gestattet, mit verhältnismäßig geringem Brennmaterialverbrauch auszukommen.

Um das zu erreichen, bedarf man vor allem trockenen Brennmaterials. Weil nun aber fast alle Brennstoffe große Mengen Wasser aufzunehmen und zu binden vermögen, so ist es sehr wichtig, sie trocken zu lagern. Geschieht das nicht, so muß erst ein beträchtlicher Teil der entstehenden Wärme für die Verflüchtigung der aufgesogenen Feuchtigkeit verwendet werden und geht also dem Zweck der Speisenbereitung verloren. Daraus folgt, daß der Einkauf des Wintervorrats in den Spätsommerwochen nicht nur wegen der höheren Winterpreise, sondern auch wegen des wahrscheinlich geringen Wasserreichtums des dann gekauften Brennmaterials ein sehr empfehlenswertes Verfahren ist, das ja verhältnismäßig große Lagerräume in Haus oder Stall erfordert. Dieser Umstand läßt diejenigen Brennmaterialien bevorzugen, die sich in möglichst geringem Raum verstauen lassen, so Briketts, die man zu kompakten Klötzen aufeinander stapeln kann, im Gegensatz zum Holz und besonders zu Kohle und

Koke, die viel Platz brauchen. Steinkohlen, besonders die weichen englischen, geben außerdem sehr viel unverwendbaren Schutt, belästigen also neben dem Verlust an Brennstoff erheblich, da nicht jedermann feuchte Wege hat, denen dieser Schutt nützlich werden könnte. Nur die härteren Kohlearten, wie oberschlesische und besonders der Anthrazit, geben geringe oder gar keine Rückstände. Für Kohlenfeuerherde wird der Anthrazit aber in den meisten Fällen als zu teuer im Verhältnis zu seinen Vorzügen erscheinen. Es wird also darauf ankommen, die billigeren Kohlen so rationell wie möglich zu verwenden. Für dauerndes, starkes Feuer, wie es z. B. in Hotels erforderlich ist und bei Krankenküchen, die nicht nur für eine bis zwei Mahlzeiten, sondern dauernd beansprucht werden, dürfte Heizung mit Koks bei geschlossener Platte das Zweckmäßigste sein, da bei derartigen Anlagen für genügende Zufuhr von frischer Luft von vornherein gesorgt werden kann, auch die Herde leicht mit den erforderlichen Isolierschichten gegen seitlich strahlende Hitze versehen werden können.

Anders liegt aber die Sache im durchschnittlichen Privathaus, dessen Herd von vornherein nicht auf das Brennmaterial zugeschnitten ist, das die größte Hitze erzeugt, aber den Herd sehr angreift, und das zu seiner Unterhaltung dauernder sachgemäßer Behandlung bedarf, auf Koks, sondern das je nach der Gegend auf westfälische, oberschlesische oder englische Kohle, auf Briketts oder gelegentlich auf Torf oder Holz angewiesen ist.

Dies früheste Brennmaterial, das edle Holz, kommt nur noch ganz vereinzelt in Betracht. Denn die Preise, die heute für die Krone aller Brennhölzer, für bestes Buchenholz, angelegt werden müssen, beschränken seinen Gebrauch auf ganz wenige Landstriche oder Orte, die

in Buchenwäldern abseits vom Verkehr liegen, wo also der Transport anderen Brennmaterials bei geringem Verbrauch nicht lohnt, während gleichzeitig das zur Hand liegende Buchenholz dieser Transportschwierigkeit wegen einen relativ niedrigen Preis hat. Von diesen Einzelfällen abgesehen, könnten nur noch sehr reiche Leute sich den Luxus des Holzfeuers gestatten; und es ist zehn gegen eins zu wetten, daß auch ihre Buchenscheite wohl im Kamin von Bibliothek und Wohngemach, schwerlich aber im Küchenherd krachen und lodern werden.

Auch der Torf verliert dauernd an Bedeutung, je mehr die Moorkultur die weiten Flächen urbar macht, auf deren grasüberwogter Ebene er langsam, langsam heranwuchs. Für den Naturfreund ist das ein schwerer Verlust, und auch für Vögel und wildes Getier jeder Art geht damit eine Zuflucht verloren, in die sie sich bisher vor Sensenrauschen, Menschengelächter und blitzender Pflugschar retten konnten. Dieser Verlust dürfte höher anzuschlagen sein als der des Torfs als Brennstoff. Verbreitet er doch so schwer austilgbare Gerüche, daß ein aus torfbeheiztem Hause Kommender lange Zeit braucht, bis er sich und seine Kleidung in anderer Luft der aufgesammelten Torfdüfte entledigt hat. Zudem ist der Torf durch seinen großen Umfang, das Abbröckeln und Stauben, das ihm eigen ist, sowie die großen Aschenmengen, die er liefert, lästig und unbequem, so daß er im Konkurrenzkampf mit der Braunkohle, die ihm am nächsten verwandt ist, besonders in der handlichen und sauberen Brikettform, immer mehr auch aus der Küche verdrängt wird.

Im Brikett bietet die Industrie der Küche des Durchschnittshauses ein außerordentlich gutes Brennmaterial dar, denn ein gutes Brikett, das leicht Feuer

fängt und wenig Asche zurückläßt, ist als das zweckmäßigste Brennmaterial überall dort anzusehen, wo man auch in der Küche an das Behagen der dort Arbeitenden ebensogut denkt wie an eine vernünftige Beschickung des Herdfeuers. Die Beschickung des Feuers erfolgt auf die leichteste und sauberste Weise, nur ganz selten bedarf es eines Schürens des Feuers, dieses gefürchteten Vorgangs, der zahllose Staub- und Rußteilchen durch die Spalten des bestgeschlossenen Herdes sendet, die, vom heißen Luftstrom zuerst emporgerissen, sich als grauer Schleier auf Töpfe und sonstige Geräte des Herdes wieder niederschlagen. Solange die Asche sich nicht allzusehr angesammelt hat — und je besser die Brikettsorte ist, die man verwendet, desto weniger ist das der Fall —, kann man, um starke Glut zu erzeugen, vorsichtig neue Briketts so auf die glühenden legen, daß man die letzteren nicht zerbricht. Läßt man Raum genug zwischen den frisch zugelegten, so daß die Feuergase jede Fläche erreichen können, so entsteht sehr rasch eine starke, eine intensive aber nicht jähe Hitze, die sich durch Öffnen oder Schließen der Ventilationsklappe leicht und genau steigern oder dämpfen läßt. Das ist für das Herdfeuer die erwünschteste, und somit ist dasjenige Brennmaterial für die Küche das Erfreulichste, das sie leicht und sicher erreichen läßt.

Billiger freilich wird man immer fahren, wenn man einen für Steinkohlen gebauten Herd mit Vorwärmraum für die Kohlen verwendet, wie sie z. B. in Westfalen üblich sind. Es befindet sich bei diesen Herden eine Art Vorraum zwischen der meist ein wenig nach außen herausgelegten Tür zum Feuerungsraum und der eigentlichen Feuerstelle, die mit dem Rost erst beginnt. In diesen Vorraum, niemals auf das brennende Feuer selbst, schaufelt man die nach-

zufüllenden Kohlen. So wird das Brennmaterial wesentlich besser ausgenutzt: durch die Hitze werden die Rauchgase der zugeführten Kohlen zu schneller Entwicklung gebracht, sie streichen über das brennende Feuer hin, werden entzündet und ausgenutzt, statt verloren zu gehen oder sich als Ruß in den Feuerleitungen und im Schornstein niederzuschlagen, wie es geschehen müßte, hätte man die Kohlen direkt auf die Glut geschüttet.

Sind die Gase verzehrt, und bedarf man stärkeren Feuers, so schiebt man die vorgewärmten Kohlen dem Feuer zu. Sie brennen jetzt mit fast rußloser Flamme: denn ihre Rauchgase sind ihnen entzogen, und sie sind stark vorgewärmt. Jedes Brennmaterial aber wird desto besser ausgenutzt, je stärker es erwärmt ist. Man sollte deshalb stets darauf halten, daß nie anderes als vorgewärmtes Heizmaterial verwendet wird. Wer sein Feuer mit frisch aus dem Stall geholtem Holz oder anderem Brenngut beschickt, wirtschaftet wesentlich teurer, als wer es so rechtzeitig im geheizten Raum aufstellt, daß es ganz durchwärmen konnte. Das gilt ganz allgemein für jedes Brennmaterial und für jeden Ofen und Herd.

Das heutige Prinzip: das Feuer erhält seine Luftzufuhr von unten, alle seitliche Luftzufuhr, vor allem aber die von oben, ist auszuschalten, entspricht dem Grundsatz der Kraft- und Materialersparnis, der in unserer modernen Entwicklung mehr als irgendeiner früheren bestimmend wirkt. Es ist die beste Methode, die Hitze zusammenzuhalten und sie aufs beste auszunutzen. So leistet ein wohlgebauter Herd heute Aufgaben, die in früheren Zeiten nur mit vielfach verdoppeltem Feuerverbrauch möglich gewesen wären. So sicher heute der wohleingerichtete Gasherd das beste Erreichbare ist, wo man ihn eben aufstellen kann,

und so gewiß ihn der überall erreichbare elektrische ablöst, sobald er billig herzustellen und zu betreiben ist, ebenso sicher ist der eiserne Herd von heute unentbehrlich, bis der elektrische an seine Stelle treten kann, vielleicht auch noch eine gute Weile länger. Denn besonders langsam entwickeln sich hauswirtschaftliche Verbesserungen zu allgemeiner Geltung. Das Herdfeuer aber, wenn auch modern eingefangen, hat uns als Symbol so lange für alles Gute gedient, das wir unter dem Ausdruck „Haus und Herd" zusammenfassen, daß man trotz der großen Vorzüge von Gas und Elektrizität vielleicht einmal mit Heimweh dem letzten Herde nachblicken wird, der die Reise ins Land des alten Eisens antritt. —

Aber heute sind wir von diesem Abschied noch weit entfernt, noch stehen diese klug erdachten Gehilfen der Köchin dienstbereit da, des Hauses Gedeihen und Wohlergehen nach besten Kräften zu fördern, als Hauptgerät jeder Küche, die nicht in leicht erreichbarer Nähe einer Gasanstalt liegt.

Dem Herde reiht sich das Kochgerät in allen seinen Spielarten naturgemäß an, das mindestens so große Veränderungen durchlaufen hat und durchläuft wie der Herd selber.

Von den Tongeräten ferner Urzeiten führt ein ununterbrochener Aufstieg zu den schönen, feuerfesten Töpfen und Pfannen der Gegenwart, bei deren Anblick jedem kochkundigen Menschen ganz tatendurstig zu Sinn wird. Denn etwas Saubereres als diese Geräte kann man sich gar nicht wünschen. Lauerte nur nicht im Hintergrunde der Gedanke an die Vergänglichkeit alles Irdischen, welche die Scherben der schönsten Töpfe so oft im ungelegensten Augenblick allzu anschaulich machen. Wäre ihre Zerbrechlichkeit nicht: niemals hätten metallene Kochgefäße den Wettkampf mit ihnen beginnen und erfolgreich bestehen können.

So aber traten Eisen, Kupfer und Messing an ihre Seite, um sie auch in ihrer lange verteidigten Vorzugsstellung als kleinere Kochgefäße immer stärker zu bedrängen, seitdem die emaillierten Eisenblechtöpfe mit größerer Widerstandskraft auch die Appetitlichkeit des Steinguts in der äußeren Erscheinung darboten. Aber auch sie erwiesen sich als durchaus nicht einwandfrei und wurden schließlich fast ebenso gemieden wie anfangs bevorzugt, seit man den unvermeidlichen Absplitterungen ihres Emails einen so starken Anteil an mancherlei schweren Erkrankungen zuspricht. Es blieb also nur übrig, zum einfachen Eisentopf oder zum Steingut zurückzugreifen, (denn die Gefährlichkeit von Kupfer und Messing hatte sie längst aus dem täglichen Hausgebrauch ausgeschaltet) wenn kein metallener Ersatz kam. Man hatte ihn wohl im Nickel, aber die hohen Preise der schönen Nickelgeschirre ermöglichten es nur einer Minderzahl, sie in genügender Menge ihrem Kücheninventarium einzureihen. Da löste das Aluminium neben anderen modernen Aufgaben auch diese, und zwar in glänzender Weise. Völlig widerstandsfähig gegen hohe Hitzegrade wie gegen Frucht- und sonstige küchenübliche Säuren, von ganz geringem Eigengewicht, gibt es zweifellos das ideale Kochgerät der Zukunft, auch für die Minderbemittelten, die heute noch der billigere Einkaufspreis beim Emailgeschirr verweilen läßt. Denn wenige Jahre werden gelehrt haben, von wieviel längerer Lebensdauer das Aluminiumgeschirr ist, und daß es dadurch auch wesentlich billiger im Gebrauch, wenn auch nicht in der ersten Anschaffung, zu stehen kommt. Sein erstes großes Verdienst aber ist, daß es Kupfer und Messing aus der heutigen Küche ausschaltet, mit deren Gebrauch immer, auch bei allersorgsamstem Verfahren, eine ernsthafte Gefahr verbunden war.

Allen diesen Vorzügen steht als alleiniger Nachteil gegenüber, daß das Aluminiumgeschirr die übliche Reinigungsart mit Sodalösung nicht verträgt, sondern durchaus mit Seife und feinem Sand gescheuert werden will, wenn es von schönem Aussehen bleiben soll. Aber auch dies, scheint mir, darf und wird für seine allgemeine Einbürgerung kein dauerndes Hindernis sein; denn an diese Veränderung der Säuberungsmethoden wird man sich rasch gewöhnen, sobald man erst die Vorzüge dieses neuesten Allerweltshelfers unter den Metallen auch für Küchenzwecke ganz begriffen hat.

Soweit das Material des Kochgeschirrs. Was seine Formen angeht, so wird man, dem Raummangel modernen Hausbaues entsprechend, der alle Geräte auch auf das Notwendige beschränken muß, von allem Breiten, Ausgebauchten möglichst absehen und lieber gerade, hohe Formen bevorzugen, wie sie sowohl für den geschlossenen Kohlenherd wie für den Gasherd gleich verwendbar sind. Dagegen werden die nach unten schmaler werdenden Töpfe und Kasserolen nur für wenige Zwecke noch nötig bleiben — zur Bereitung von Saucen aller Art z. B. —; besonders werden aber die Ringtöpfe immer mehr verschwinden, die nur für offenes Feuer notwendig oder vielmehr herkömmlich waren und folglich heute schon besser ohne ihren Ring fahren würden, der ganz unnötig den Platz auf der Herdplatte beengt.

An der alten Form der flachen Bratpfannen wird sich nichts ändern, wie man sie zu Beefsteaks usw. braucht; auch nicht an der der Ofenpfanne für größere Braten. Nur daß man dieser jetzt allgemein einen Rost beifügt. Dieser Rost mit dem ihm ähnlichen Rost zum „Grillieren" (man dürfte statt dessen ganz getrost zu deutsch Rösten sagen, wären wir nicht immer

noch von dem Wahn besessen, daß das fremde Wort vornehmer sei als das eigene oder angeeignete), diese beiden Roste, welche unsere Küche sich erst seit kurzem allgemein angeeignet hat, bedeuten einen wesentlichen Fortschritt kulinarischer Kultur. Denn sie ermöglichen die Herstellung einer Reihe von Speisen, die zu dem Wohlschmeckendsten und Bekömmlichsten gehören, daneben aber auch zu dem Einfachsten, Arthaftesten, Ursprünglichsten aller feuerbereiteten Speisen. Weil nun aber gerade zur schmackhaften Herstellung dieser einfachen delikaten Dinge so vieles zusammenkommen muß: bestes Material und Gerät sowie Urteil und Fähigkeit des kochenden Menschen, so waren diese Dinge in Deutschland lange auf reiche Leute beschränkt, wie man ja noch heute annehmen kann, in ein Hotel ersten Ranges zu kommen, wenn über einer seiner Türen das geheimnisvoll verheißende Wort „grill-room" zu lesen steht. Aber schon sah man auf der Ausstellung der „Frau in Haus und Beruf" kaum noch einen Herd, der nicht verschiedene Röstgelegenheiten aufgewiesen hätte, und so darf man sich der Hoffnung hingeben, daß ihre trefflichen Erzeugnisse immer weitere Verbreitung finden und an ihrem Teil den Sinn für das Einfach-Gute, also seiner Art Angemessene, stärken werden, von dem wir noch sehr viel Zuwachs brauchen können auf allen Gebieten unseres deutschen Lebens.

Den kleineren modernen Hausräumen entsprechend, wird man auch von dem früheren Geräteüberfluß mehr und mehr zurückkommen. Wie die Formen selber alles Überflüssige abstreifen, so wird auch die Zahl der Kochgeschirre beschränkter werden, auch dadurch, daß man bei Gebrauch von Aluminium oder Nickel keinen kupfernen oder messingenen Kessel zum Einmachen oder Einkochen mehr bedarf. Höchstens wird man für kleine Kinder einen besonderen Topf zum

Milchkochen haben. Im übrigen können die Geschirre aus diesen beiden Metallen, die eine absolute Reinlichkeit gestatten, da sie keinerlei schadhafte Stellen aufweisen, in denen allerhand Gefährliches nisten könnte, für jede Speisenzubereitung benutzt werden. Wer aber nur die nötigen Geräte besitzt und keine überflüssigen, der vereinfacht, erleichtert und verbilligt seine Arbeit nicht nur, sondern er macht sie auch wesentlich erfreulicher, da nichts so unangenehm auf die Dauer ist, als zweckloses Tun irgendeiner Art.

Damit will ich nun keineswegs sagen, daß man den Schmuck an sich verbannen soll.

Worin bestand und besteht noch heute der Schmuck einer Küche? In glänzend geputzten Messing- oder Kupfergeräten, die man früher auch brauchte, jetzt aber immer mehr nur als Zierrat betrachtet. Solange nun dieser Zierrat gebraucht wurde, mußte er immer wieder gereinigt und blitzblank erhalten werden, denn er arbeitete ja mit. Das ist anders geworden, seit diese Geräte von den modernen gefahrlosen aufs Altenteil gedrängt worden sind. Nun stehen alle die Kessel und Kasserolen müßig und haben keine andere Arbeit mehr, als schön auszusehen. Weil sie aber zur Leistung geschaffen sind, so leiden sie unter dem Müßiggang, langweilen sich und werden blind und häßlich, denn es fehlt am Anlaß, sie dauernd zu putzen. Und die Köchin, die ihrer nicht mehr bedarf, putzt sie allenfalls aus Pflichtgefühl jede Woche, muß sich aber sagen, daß das nur ein Putzen um seiner selbst willen, also eigentlich Zeit- und Kraftvergeudung ist. Und summiert man die, sagen wir auch nur zwei Stunden wöchentlich, deren das Kupfer- und Messinggeschirr einer Küche zum Blankhalten bedarf, so sind das im Jahr hundertundvier Stunden unwirksamer Arbeit. Von unwirksamer Arbeit aber sollte man Menschen und

Dinge erlösen, soviel nur irgend möglich. Deshalb verbanne man Unbrauchbares ohne Nachsicht aus der Küche! Nickel und Aluminium können ganz wohl auch das zierende Amt ihrer Vorgänger mit übernehmen, wie sie ihnen die Arbeit entzogen haben.

Nächst dem Herd an Wichtigkeit der Küchenmöbel steht die Abwasche. Am zweckmäßigsten für größeren Haushalt werden eingelassene Metallgefäße mit gerundetem Boden sein, zwei nebeneinander im selben Abwaschtisch, mit Abfluß für das gebrauchte Spülwasser und einem Tisch zum Abtropfen des Geschirrs daneben. Hat man Heißwasserversorgung in der Küche, so wird man jede Spülwanne mit einem Heißwasserhahn versehen.

Aber auch ohne so bequeme Vorrichtungen kann man mit emaillierten oder Zinkwannen auf niedrigem Tische oder Bank sehr wohl fertig werden.

Unter den Küchenschränken — in vielen Fällen sind sie nur in Einzahl vertreten und genügen so auch für den kleinen Haushalt in der Großstadt — steht die Küchenanrichte obenan, ein oben flacher, unten etwas tieferer Schrank, in der Mitte mit einer Platte mit genügendem Raum über sich, um bei beschränktem Platz an Stelle eines Anrichtetisches dienen zu können. Der obere Schrank dient dem Porzellan oder Steingut, das zum Küchengeschirr gehört, der untere den Küchenmaschinen, Pfannen und Kochtöpfen, falls man nicht vorzieht, letztere auf Wandbrettern zum Schmuck der Küche aufzustellen. In diesem Fall kann der Schrank den geringen Vorräten dienen, deren man im kleinen städtischen Haushalt bedarf, soweit sie nicht in der Speisekammer Raum haben, oder wenn etwa keine Speisekammer vorhanden sein sollte. Muß man durchaus die Reinigungsgeräte in der Küche unterbringen, so gebe man wenigstens Besen und allem Verwandten

einen Schrank; auch alle Dinge zum Kleider- und Schuhzeugreinigen sollten ihren wohlverwahrten Schrank haben. Bei Raummangel wird man ihn mit glatter Platte versehen, damit er als Tisch aushelfen kann. Sind doch Tische eins der ersten Küchenbedürfnisse. Wenn irgend tunlich, sollte man einen in die Mitte des Raumes stellen, leicht vom Herd erreichbar, an dem alle vorbereitenden Arbeiten für die Mahlzeiten geschehen können, während man gleichzeitig die bereits kochenden Gerichte beaufsichtigen kann. Sehr wünschenswert ist ein Tisch mit Marmorplatte, der alle Küchenbretter entbehrlich macht, da er ebensogut zum Klopfen des Bratens und zu seiner weiteren Vorbereitung wie zum Mischen und Bearbeiten von Teigen jeglicher Art auf eine weit appetitlichere Weise dient und sich leicht und völlig reinigen läßt, also gleich wieder für einen anders gearteten Dienst bereit steht.

Fügt man diesem Mobiliar noch einen oder ein paar Stühle hinzu, so wäre das Notwendige für die Küche getan, denn der Eisschrank, der in der städtischen Wohnung den schwer erreichbaren Keller ersetzen muß, ist aus wirtschaftlichen Gründen in der Küche am schlechtesten aufgehoben, und man wird ihm mindestens überall dort einen Platz im Flur anweisen, wo man noch auf einem Kohlenherd kocht. Je besser aber der Gasherd ist, dessen man sich etwa erfreut, desto geringer wird auch im Sommer die Erwärmung der Küche sein, und der Eisschrank braucht nicht mehr den Eingang zur Wohnung zu beengen.

Fügt man noch hinzu, daß die Wände der Küche an den gefährdeten Stellen am besten und dauerhaftesten mit Kacheln zu verkleiden sind, und daß im übrigen ein heller Ölanstrich das Zweckmäßige ist, daß die Fenster groß und bequem zu öffnen sein

sollen, daß niemals ein Abzug für Dampf und Gerüche fehlen soll, daß der Fußboden am besten aus Stein besteht und bei Holzböden zweckmäßig mit Linoleum zu verkleiden ist, damit sich nirgends Staub oder Feuchtigkeit anzusiedeln vermag, so wäre wohl das Notwendige über Gerät und Raum der Küche gesagt, und wir können uns ihren Erzeugnissen und deren Einfluß auf die Hausgenossen zuwenden.

Drittes Kapitel: Die Gesetze der Ernährung.

Was wir von den Gesetzen der Ernährung bis jetzt wissen, ist blutwenig.

Wohl gelten im allgemeinen noch die 118 g Eiweiß, 56 g Fett, 500 g Kohlenhydrate als das Nährwertbedürfnis des arbeitenden Mannes, aber man ist lange über die Anschauung hinaus, daß diese Werte durchaus für jedes Individuum in dem gleichen Verhältnis zueinander nötig sind. Man hat eben gefunden, daß es unter den Menschen ebensogut, wie es bei den Haustieren gute und schlechte Fresser, gute und schlechte Ausnützer der genossenen Speisen gibt, und daß demnach ein derartiges Schema nur einen beschränkten Wert hat.

Dieser Wert kann im Unterricht der Haushaltschule, in den Brautkursen, wie sie vielfach eingerichtet sind, insofern bedeutend sein, als er wenigstens die Grundbegriffe der Nahrungsmittellehre an die rechte Stelle bringt, nämlich in die Köpfe der künftigen Hausfrauen. Ich persönlich finde allerdings, daß das noch nicht genügt, ich halte vielmehr eine gründliche Unterweisung der gesamten Volksjugend in dieser Sache für notwendig, die für die überwiegende Menge der ums tägliche Brot Arbeitenden ja recht eigentlich eine Lebensfrage bedeutet.

Nichts hat die Wichtigkeit dieser für die Allgemeinheit, für ihre Gesundheit, Lebensfrische und Konkurrenzfähigkeit gleich bedeutsamen Angelegenheit des gesamten Volks zum Schaden des Gemeinwohls so lange verkennen lassen, als der Umstand, daß die Küche von alters her in den Händen der Frau lag. Mit der Herrschaft der außerhäuslichen Lohnarbeit, mit der verschiedenen Lohnhöhe von Mann und Frau bildete sich in weitesten Volkskreisen eine, milde gesagt, Geringerwertung allen Frauenschaffens dem des Mannes gegenüber aus, die keineswegs nur auf den Mann beschränkt ist. Mit voller logischer Folgerichtigkeit entstand daraus eine Geringschätzung der spezifischen „Frauentätigkeit", der in Haushalt und Küche. Wohl kamen einzelne Lichtblicke, so die bekannte Einsicht streikender Männer, die in der Muße der Arbeitseinstellung sich im Haushalt betätigten und nun ihren Frauen bekannten: ja, ihr tut ja eigentlich die doppelte Menge Arbeit wie wir! aber an der Sachlage änderten sie so wenig, wie die Einsicht einzelner in beiden Geschlechtern an ihr änderte.

Theoretisch freilich hat man hin und wieder eine Anschauung von den Riesenwerten, deren rationelle Verwaltung oder irrationelle Vergeudung in Millionen von Händen liegt, deren Hirne nie eine Vorstellung von der Wichtigkeit ihrer Aufgabe erhielten. Es ist somit das wichtigste Gewerbe immer noch mit ungelernten Kräften versorgt, und die Allgemeinheit bemerkt den Schaden gar nicht, der ihr geschieht: „Ach, das bißchen Kochen! Das macht die Frau ja nebenher."

Und wo sie es nicht „nebenher" macht, wo im bürgerlichen Haushalt die Frau selber mittut, reicht tief hinab die Vorstellung mittelalterlichen Ursprungs: eine „Dame" solle nicht arbeiten, und eine „Dame" zu sein habe man doch vor allem. Glücklicherweise ist ja dies Talmigeschöpf im allmählichen Aussterben, aber die Rekonvaleszenz des Bürgertums von dieser Krankheit geht langsam ihren Gang, und die Vorstellung ganzer Bevölkerungsschichten wird noch lange unter ihren Nachwehen leiden.

Auch hier scheint mir nur eine theoretische und praktische Unterweisung beider Geschlechter eine wahrhaft gründliche Erörterung dieser Lebensangelegenheit der Nation durch die Teilnahme aller an der Lösung ihrer vielfachen Probleme in Aussicht zu stellen. So wenig, wie irgendein anderes soziales Problem, z. B. das der Wohnung, von Männern allein gelöst werden wird, genau so ist es mit den vielfachen Aufgaben, die die Ernährung der heutigen Großstadtmassen stellt: auch sie sind von der Frau allein nicht zu lösen. Wohl beschäftigen sich Gelehrte verschiedener Art mit manchen ihrer Aufgaben, aber das ist Einzelarbeit und fast immer theoretische, während erst die gemeinsame Tätigkeit beider Geschlechter auf dem Gesamtgebiet von Haushalt und Ernährung zu einer richtigen Schätzung ihrer Bedeutung und damit zu einem Ergebnis führen kann, das unseren ganz veränderten Lebensbedingungen gemäß ist.

Ich weiß wohl, daß dies Zukunftsmusik ist, und ich spreche von diesen Dingen hier nur, um zu zeigen, für wie überragend wichtig ich die Frage der vernünftigen Ernährung ansehe, die mir nur unter dem angedeuteten Sehwinkel richtig wertbar erscheint.

Ich weiß auch, daß vielen, Männern wie Frauen, meine Ansicht mehr oder minder anfechtbar erscheinen

wird. *Aber ich glaube, daß sie sich durchsetzen muß, weil sie der Entwicklung gemäß ist, die immer mehr zu einer gemeinsamen Arbeit beider Geschlechter auf allen Lebensgebieten drängt.*

Für den Augenblick aber besteht noch die Gewohnheit früherer Jahrhunderte im Hause fort: die Innenwelt heißt das Gebiet der Frau; allein im Hause hat die Frau etwas von alter Herrschaft bewahrt. Mag das auch häufig nur scheinbar sein — immerhin hat diese Ansicht doch noch ihren gesetzlichen Niederschlag in der Schlüsselgewalt des bürgerlichen Gesetzbuchs gefunden, von deren hoher Bedeutung man uns gelegentlich mit so viel Begeisterung spricht, wenn wir die geschäftliche Unselbständigkeit der Ehefrau erörtern.

Ist nun aber die Frau wirklich die Leiterin des Hauswesens, so wäre für eine so bedeutende Aufgabe auch eine systematische gründliche Ausbildung von Staats wegen das Natürliche gewesen. Man darf auch annehmen, daß sie längst bestände, falls das Hauswesen zu den Aufgaben des Mannes gehörte. Da es aber der Frau zufiel, so dachte niemand daran, daß sowohl sie selber wie auch die Allgemeinheit besser fahren möchte, wenn man sie für ihre Arbeit gründlich schule. Man glaubte, diese Aufgabe getrost den Müttern überlassen zu können, und alles, was in anderer Richtung Gutes in letzter Zeit geschehen ist, entsprang privater Tätigkeit, und zwar der Tätigkeit von Frauen. Sie erkannten die Gefahr, nicht nur für die heranwachsenden Frauen, sondern auch für die Allgemeinheit, einer Entwicklung völlig umstürzender Art mit alten Methoden gegenüber zu stehen, und griffen zu, soviel sie konnten. Aber leider geht das Allernotwendigste über die Kräfte privater Hilfe hinaus: die Schulung der handarbeitenden Frauenjugend.

Solange die Masse unseres Volks auf dem Lande lebte, war eine solche Schulung in der Tat entbehrlich: damals genügte die Überlieferung und die unersetzliche Erziehung durch Feld, Garten und Getier.

Seit aber die Städte, und zwar vor allem die Großstädte, immer mehr Kinder in enge Stuben einsperren, mit lichtlosen Höfen oder wagendurchrasten Straßen als einzigen Spielplätzen, seitdem bedürfen diese Kinder auch einer anderen Erziehung: man muß ihnen die Erfahrungen und Kenntnisse künstlich zuführen, die ihre Mütter noch beim Arbeiten im eigenen Garten fanden, in der Pflege ihrer Tiere unbewußt neben einem Reichtum an Frische und Gesundheit einatmeten, von dem ihre Kinder nichts mehr ahnen können.

Während die Mütter auf den kleinen Kreis von Nahrungsmitteln angewiesen waren, wie ihn Feld, Garten und Haustiere lieferten, wie sie alle diese Dinge aufzuspeichern, zu Rate zu halten hatten, damit das Haus dauernd wohlversorgt sei, steht das Großstadtkind dem Kaufbaren aus allen Weltgegenden gegenüber. Ist es da ein Wunder, wenn sich die Unerfahrene vergreift, die nicht von vornherein einen sicheren Wegweiser durch dies Labyrinth mit auf den Weg bekommt?

Wer aber lehrt sie? Und hat sie Zeit und Lust, zu lernen, wenn die Schule hinter ihr liegt und sie in die Fabrik geht? Vielleicht, wenn sie sich ihr eigenes Nest bauen will, schafft sie sich die Muße. Aber für die kurze Lernzeit der Brautkurse fehlt es an genügender Grundlage durch die Schule. Dorthin sollte der Schwerpunkt verlegt, dort sollte beiden Geschlechtern der Wert des Hauses, auch in modernen Erscheinungsformen, Einküchenhaus und anderem, klargemacht werden.

Es wird besser um unsere Großstadtjugend stehen, die wieder ein Heim erstrebt, als um die heutige.

Besser als um die Jugend der handarbeitenden Schichten ist es heute schon um die der Bürgerkreise bestellt. Nur ist die hauswirtschaftliche Unterweisung, auch wo sie nicht ein privates Unternehmen ist, auf Mädchen beschränkt und fakultativ, bedeutet also immer eine Erhöhung der Ausgaben und der Arbeit, und leider betrachten noch allzuviele Eltern Ausbildungsausgaben für die Töchter als Luxus. Für die Söhne ein Jahreswechsel von weit größerer Höhe — ja, Bauer: das ist eine andere Sache!

Diesen Ansichten mancher Eltern möchte dies Buch entgegentreten. Wir alle, die wir in der alten Zeit wurzeln, finden uns nur allmählich in der verwandelten heutigen zurecht. Weil aber das Wohl des einzelnen Hauses so gut wie das des ganzen Volks vom Gelingen dieser Neuorientierung abhängt, so darf nichts unterlassen werden, was immer helfen kann, sie herbeizuführen. —

Unsere Wissenschaft vom Nährwert der verschiedenen Nahrungsmittel ist eine unsichere. Wohl nahm man eine Zeitlang an, daß eine Ernährung um so besser sei, je mehr Fleisch ihre Hauptsache, alles andere nur Beigabe sei. Es gibt treffliche und unterhaltsame Bücher von gelehrten Leuten, die noch vor etwa zwanzig Jahren diese Ansicht für die einzig heilbringende hielten.

Auf der anderen Seite predigten Kneipp und Lahmann ihre entgegengesetzten Lehren: und auch bei ihnen, wie bei den Fleischbegeisterten, begaben sich Heilerfolge von überraschender Kraft und Schönheit.

Vielleicht kann man daraus schließen, daß der Mensch eine ungemein gefügige, vielleicht auch illusionsfähige Körperlichkeit hat.

Jedenfalls folgt aber daraus, daß keiner dieser „Unbedingten“ absolut im Recht mit seinen unumstößlichen Vorschriften sein kann.

Und auch das ist ein ansehnlicher Gewinn, denn wir sehen auch hier die erstaunliche Anpassungsfähigkeit des menschlichen Körpers an die verschiedensten Lebensbedingungen bestätigt, die unserem Geschlecht seine Herrschaft über die Erde ermöglichen.

Soweit sich heute über die erkannten Prinzipien der Ernährungslehre etwas sagen läßt, dürfte es ungefähr dies sein:

Die verschiedenen Lebensalter bedürfen verschiedener Ernährung.

Es ist ein großer Unterschied zwischen der Ernährung des vorwiegend körperlich und des geistig arbeitenden Menschen zu machen.

Es ist sehr wohl möglich, durch Überarbeitung oder Einseitigkeit der Arbeit entstehende Schädigungen durch angemessene Ernährung zu bekämpfen.

Je verfeinerter das Nervensystem ganzer Klassen oder der einzelnen ist, desto mehr wird sich ihre Ernährung auf das Einfache, Natürliche zu richten haben, um ein Gegengewicht zu schaffen. Das bedeutet aber keineswegs Derbheit, sondern Steigerung der Güte der Nahrungsmittel in Material und Zubereitung. Nervosität ist niemals durch Reizmittel irgendeiner Art zu bekämpfen möglich. —

Es ist ja uralte Erfahrung, daß das Kind andere Nahrung braucht als der Erwachsene. Wohl aber hatte man das eine Zeitlang außer acht gelassen, als man glaubte, in Fleisch und Wein ein Allheilmittel gegen Schwäche jedes Lebensalters zu besitzen. Und so fütterte man die Kinder mit beidem. War das Resultat kein gutes, so meinte man, nicht genug getan zu haben, und erhöhte die Gaben beider. Und leider

widersetzte sich der kindliche Organismus diesem Verfahren keineswegs: der Geschmack paßte sich rasch den Reizmitteln an, und so wurde ein sehr großer Prozentsatz Kinder wie Treibhauspflanzen zu verfrühter Entwicklung angetrieben. Das geschah um so ausgiebiger, als nur in seltenen Fällen eine gründliche Hygiene des übrigens Lebens daneben angeordnet wurde. Man war so überzeugt, das einzig Notwendige getan zu haben, daß man der Schädlichkeit seiner beiden Panazeen für ihre jugendlichen Opfer unbekümmert noch Mangel an Bewegung im Freien, an genügendem Wechsel von Arbeiten, Spielen und Ausruhen hinzufügte. Auf diesen Irrtum ist ein großer Teil heutiger Nervosität, wenn nicht auch organischer Leiden älterer Leute zurückzuführen.

Die Grundursache aber der Nervosität der heutigen Menschheit liegt zweifellos in den völlig veränderten Lebensbedingungen, die ihr in einer so kurzen Zeitspanne aufgedrängt worden sind, daß sie bisher unfähig war, die Maschinerie des Körpers so weit dem heutigen Leben anzupassen, daß die möglichst geringe Reibung des zu ganz verändertem Tempo eingestellten Räderwerks wieder erreicht wird. Die robusteren Muskeln und Knochen ertragen das wohl (obgleich auch bei ihnen sich bereits Veränderungen des Kalibers zeigen sollen), aber die Nerven, als die Nächstbeteiligten, leiden schwer unter den Anspannungen aller Art, denen sie dauernd ausgesetzt sind.

Dieser Zustand ist nicht abzuändern, er muß durchgemacht werden. Denn es ist undenkbar, aus der Zeit der Schnellbahnen in die der Postkutsche zurückzusinken.

Es wird also darauf ankommen, auf allen Gebieten häuslichen Lebens die Schädlichkeiten dieser Übergangszeit so viel wie irgend tunlich abzuschwächen,

und es liegt auf der Hand, daß der Küche ein starker Anteil an dieser Arbeit zufallen muß, da sie dem Aufbau des Körpers und der Erhaltung des körperlichen und seelischen Wohlbefindens die geeignetsten Stoffe in angemessenster Zubereitung darbieten muß, will sie ihrer Aufgabe im Volkshaushalt gerecht werden.

Ein Überblick der Bedürfnisse der verschiedenen Lebensalter dürfte hier nützlich sein.

Am einfachsten sind sie im ersten und späteren Kindesalter: von der Muttermilch anfangend, schreitet das Kind ganz allmählich zur Kuhmilch, zu leichten gekochten Speisen, zu Breien, vor, bei denen das geröstete Brot in Form von Zwieback oder Toast, auch als Brotrinde zweckmäßig die Stelle des Mehles vertritt; Kakao, Eier, Reis, Früchte treten hinzu, unter letzteren besonders Äpfel ihres Eisengehalts wegen, dessen die frühe Kindheit bedarf. Solange das Kind sich noch nicht herumtummeln kann, bedarf es einer weit sorgsamer bereiteten Nahrung als später. Immer aber der Regelmäßigkeit und Einfachheit in seinen Mahlzeiten, die eine verständige Mutter wohl gelegentlich mit einem Stückchen Kuchen oder ähnlichem beschließen wird, während sie jede Zwischenesserei von vornherein aus den Lebensgewohnheiten des Kindes verbannt.

Besonders zuträglich für etwas größere Kinder scheinen gute Haferflocken zu sein, der Einfluß des Hafers auf Bildung fester Knochen ist wohl erwiesen. In gleicher Richtung wirkt guter Haferkakao, der von vielen Kindern gern genommen wird. Ist das nicht der Fall, so gibt es ja viele Wege, dieselben Nahrungsmittel in anderer Gestalt zu geben.

Zu den wichtigen Stoffen der Kinderernährung gehört auch der Zucker, den man ihnen in so reich-

lichem Maße zuführen soll, wie es ohne Magenbelästigung geschehen kann.

Auch das alte Butterbrot, das eine lange Zeit fast ganz vom Kinderspeisezettel verschwunden war, gelangt heute in seiner einfachen Form als Weißbrot, für größere Kinder auch als Roggenbrotschnitte mit frischer Butter bestrichen, aber ohne Belag, wieder zu neuem Ansehen.

Immer soll die Milch, und zwar die beste, die zu beschaffen ist, die Grundlage kindlicher Kost bilden, sie soll auch so lange wie irgend möglich das Getränk des Kindes neben einfachem Trinkwasser sein.

Das Fleisch sollte man so lange wie möglich ausschalten, unter keiner Bedingung aber dem Kinde stark gewürzte Speisen geben, die auch verständige Erwachsene vermeiden.

Veranlaßt diese vernunftgemäße Ernährung des Kindes eine Annäherung der Kost der Erwachsenen an sie — um so besser für die Erwachsenen! Denn es wird ihnen um so wohler ergehen, je einfacher sie essen.

Besonders sorgsam wird man alle Reizmittel in den Entwicklungsjahren vermeiden müssen.

Obenan steht natürlich der Alkohol als schwerster Schädiger, der unbedingt zu verbieten ist.

Wie man nirgends im Jugendleben Unwahrheit oder Verschleierung dulden soll, so soll man auch diesen Gaukler vor allem verbannen, der für das harmlose Kindesgefühl mit seinen Vortäuschungen falscher Kraft und Lebensfreude noch weit gefährlicher als für den Erwachsenen ist, von seinem schädigenden Einfluß sonst für Körper und Seele ganz zu schweigen.

Aber auch Kaffee und Tee sollen kein tägliches Jugendgetränk sein, an ihre Stelle treten Kakao, Haferflocken, Obst.

Besonders den Obstgenuß sollte man überall fördern, dem ja glücklicherweise der unverbildete kindliche Geschmack mit besonderer Vorliebe zugewandt ist.

Frische Früchte, je nachdem roh oder gekocht, sind selbstverständlich das Beste und sind heutzutage auch in ihren wichtigsten Arten, Äpfel vor allem, für Großstädte auch bereits in den trefflichen Bananen und Apfelsinen, dauernd frisch käuflich. Wo das nicht der Fall ist, hat die Hausfrau die Möglichkeit, sich in der billigen Obstzeit einen solchen Vorrat von Marmeladen und Säften zuzulegen, daß keine Mahlzeit ohne beträchtlichen Obstkonsum zu verlaufen braucht, auch wenn man nicht zu den käuflichen Obstfabrikaten greifen will.

Ein solcher Speisezettel bietet so große Abwechselungsmöglichkeiten, wenn man noch die Fülle der Gemüse hinzutut, unter denen alle grünen besonders wichtig sind, auch die Salate, daß der Tisch keineswegs an Eintönigkeit zu leiden braucht.

Tut man auch gut, die Kinder stets einfach und, wenn angängig, sehr lange ohne Fleisch zu ernähren, so möchte ich doch auch hier keinem Zwange das Wort reden. Es hat sehr viel für sich, daß keinerlei besondere Schüsseln für irgendwen auf den Tisch kommen, am wenigsten sollten sie für Vater oder Mutter erscheinen, die ja durch ihr Tun und nicht nur ihre Ermahnungen wirken wollen, wenn sie eben vernünftige Eltern sind, ihrer eigenen Kindheit eingedenk und des geringen oder gar schädlichen Einflusses, den Vermahnungen und gutgemeinte „Predigten" auf sie hatten, und des gewaltigen Einflusses, den vorbildliches Tun Erwachsener auf sie ausübte. Denn nur, wer sich lebhaft an seine eigene Kindheit erinnern kann, ihrer Hilfs- und Liebebedürftigkeit sowohl wie ihres brennenden Verlangens nach Selbstbestimmung, wird ein guter

Erzieher sein können — auch bei Tisch und durch die Ernährung.

Auch hier wird es gelten, Freude an jedem Genuß zu pflegen und gleichzeitig Unabhängigkeit von ihnen allen, Freude an der Herrschaft über sich selbst heranzubilden.

So gewiß Regelmäßigkeit des Lebens, also auch der Mahlzeiten, Grundbedingung aller gesunden Erziehung ist, ebenso gewiß ist es notwendig, ihr nicht unterworfen zu sein, sondern sie gelegentlich auszuschalten gegen eine zeitweilige Rückkehr zur ursprünglichen Lebensweise des schweifenden Menschen, der sich mit Hunger und Durst dauernd herumschlug, die gerade als Gegensatz zur regelmäßigen Versorgung anregend und stählend auf Geist und Körper zugleich wirkt.

Auch solche Ausnahmetage mit den Kindern zu teilen, sollten Vater und Mutter bestrebt sein. Das erst ist das Wahre für alle Teile. Wer je solche Familienwanderungen mit erlebte, weiß das. Und wenn hier einmal die Kinder die Fürsorge für die Eltern übernehmen: wie beglückend für den Augenblick, wie fördernd für das häusliche Alltagsleben!

Aber zurück zur Ernährung. Sind schon alle Reizmittel vom Tisch der Jugend zu verbannen, so gilt das mindestens so sehr von allen scharfen Gewürzen. Man sollte sich auf ganz geringe Mengen auch dort beschränken, wo die Kochbücher große und vielerlei Arten verlangen, besonders aber sich vor den tropischen hüten. Dagegen werden die einheimischen wenig Schaden stiften, und die Zitrone kaum irgendwelchen.

Immer soll man sich gegenwärtig halten, daß der wachsende Mensch, wenn er gesund ist, einen Appetit hat, der seiner Entwicklung entspricht, ihr aber auch ganz genügende Nahrungszufuhr verschafft, den man

weder durch Leckereien, noch durch zuviel Mahlzeiten, noch durch zuviel Schüsseln der einzelnen Mahlzeiten anzuregen braucht. Wo das geschieht, erzieht es entweder Vielesser — denn es ist durchaus richtig, daß diese nicht geboren, sondern erzogen werden —, oder es schädigt die Gesundheit auf eine oder die andere Art.

Gibt man Kindern Fleisch, so soll es immer in geringen Mengen und nur einmal am Tage geschehen, bei der Mittagsmahlzeit. Die Milch sei so lange wie irgend möglich (samt Eiern und dem wenig ausgereiften, milden Käse in seinen verschiedenen Erscheinungsarten) der Haupteiweißlieferant des jugendlichen Organismus. Zu bevorzugen ist im allgemeinen das leimreichere Fleisch junger Tiere, Geflügel, Wildpret. Delikatessen sollten nur als ganz seltene Ausnahmen vorkommen.

Ist im jugendlichen Alter ein allgemeines Ernährungsschema aufzustellen, so ändert sich das für die Erwachsenen. Denn bei ihnen treten wesentlich verschiedene Ansprüche auf, je nachdem ihre Arbeit vorwiegend körperlicher oder geistiger Art ist, ganz abgesehen von verschiedener Vermögenslage.

Schon die sitzende Lebensweise, rein mechanisch genommen, ist desto schädlicher, je schwerer zu bearbeitende Nahrungsmittel dem Verdauungsapparat überliefert werden. Während schwere körperliche Arbeit im Freien, wie z. B. die der Ziegelarbeiter, am besten bei einer Kost ertragen wird, in der Erbsen und Speck den Grundstock bilden, während der Alkoholgenuß durch frei gelieferten Kaffee zurückgedrängt wird, würde kein Schuster oder Schneider auf die Länge auch nur einer Woche solche einseitige Diät verarbeiten können. Weder sein Verdauungsapparat bewältigte eine so vorwiegende Eiweißernährung, noch

wäre sie dem Körper willkommen, da ihr weder angemessener Kräfteverbrauch gegenüberstände, noch genügende Luftzufuhr zum erforderlichen raschen Umsatz in Blut und Muskeln vorhanden wäre.

Der sitzende Handarbeiter wird demnach einer wesentlich stärkeren Zufuhr von Kohlehydraten im Verhältnis zum Eiweiß bedürfen, während sein Fettbedarf kaum geringer sein wird als der des Ziegelarbeiters.

Beim Kopfarbeiter liegt die Sache weit verwickelter, da bei ihm die Arbeit nicht von derben Organen, wie den Muskeln, geleistet wird, sondern von den empfindlichsten und feinsten, Nerven und Gehirn. Diese sind beide auch beim körperlich Arbeitenden tätig — hat doch jede Bewegung im Gehirn ihren Antrieb —, aber das Gehirn übt hier nur die obere Leitung aus, während es dort Leitung und Arbeit zugleich zu leisten hat, indessen die körperliche Tätigkeit, z. B. des Schreibens, ganz untergeordnet ist und ohne Beeinflussung der Arbeitsleistung, ja meist zu ihrem Vorteil, ausgeschaltet und durch die eines anderen ersetzt werden kann, wie sich viele Schriftsteller eines Schreibers oder einer Schreibmaschine bedienen und durch diese Arbeitsteilung nur die eigene wesentliche Leistung erhöhen, während ihr unwesentlicher Teil ausgeschaltet ist.

Aber damit noch nicht genug. Es besteht eine nahe Wechselbeziehung zwischen den Nerven, die den Verdauungsvorgang beeinflussen und von ihm beeinflußt werden, und dem Gehirn und seinen Nerven, die bei plötzlichen Gemütserschütterungen, besonders unangenehmer Art, den Verdauungsvorgang sehr ungünstig beeinflussen. Wir alle kennen das plötzliche Aufhören der Eßlust, wie es durch Zorn, Schmerz, Ärger hervorgerufen wird, die uns vor oder bei der Mahlzeit über-

fallen, des plötzlichen Übelbefindens, ja der gelegentlichen Schlagflüsse, welche als Folgen starker Gemütsbewegung unmittelbar nach einer Mahlzeit, besonders einer reichlichen, auftreten können. Das alles deutet auf den besonders nahen Wechselbezug zwischen Gehirn und Verdauungsnerven hin. Auch ist diese Empfindlichkeit nicht auf den Menschen beschränkt: jeder Tierfreund weiß, daß man nicht unmittelbar nach schwerer Anstrengung, aber auch nicht nach Schrecken oder Angst füttern darf. In seiner „Chemie für Küche und Haus" berichtet Prof. Abel*) sogar von einem Hunde, dessen Verdauungsapparat nachgewiesenermaßen sofort zu arbeiten aufhörte, wenn man ihm eine Katze nahe brachte.

Aus dem Gesagten geht die Beeinflussung des Gehirns durch die Verdauungsorgane und umgekehrt deutlich hervor, soweit die Nerven beider ins Spiel kommen. Es ist aber ferner zu beachten, daß jede Arbeit eines einzelnen Körperteils einen stärkeren Zustrom des Blutes in seine Gefäße notwendig macht. Arbeitet das Blut also an einem Punkt besonders stark, so kann es das nicht an einem anderen zugleich tun.

Will man demnach für eine Arbeit den Blutstrom lange, intensiv und stetig brauchen, so wird man andere Arbeiten auf möglichst kurze Zeitdauer und möglichst geringe Blutzufuhr einrichten müssen.

Man wird, wenn man einerseits eine beträchtliche Leistung verlangt, andererseits die Leistung nach Möglichkeit herabmindern müssen.

Nun liegt das Verhältnis zwischen körperlicher Arbeit und der Arbeit des Verdauungsapparats aber

---

*) Abel, Chemie für Küche und Haus, (Aus Natur und Geisteswelt), Leipzig, B. G. Teubner.

so, daß freilich eine kurze Ruhezeit nach der Mahlzeit äußerst ersprießlich ist, daß aber im allgemeinen die körperliche Arbeit an sich förderlich auf die Tätigkeit der Verdauung einwirkt, und zwar um so mehr, je mehr sie starke Muskelanstrengungen verschiedener Art mit sich bringt, und je ausschließlicher sie sich im Freien vollzieht. Weil das so ist, so kann vorteilhaft die Kost des körperlich Arbeitenden von schwerem Kaliber sein. Mit Leichtigkeit bewältigt sein Organismus die schwerverdaulichen Eiweißstoffe des Pflanzenreichs, die massiven, schwereren Fette und die großen Mengen der stärkehaltigen Nahrungsmittel, die seine Nahrung zusammensetzen, denn seine Arbeit selber hilft zur rascheren Verarbeitung und Aneignung des Genossenen mit.

Ganz anders liegt die Sache für den Kopfarbeiter. Statt den Blutumlauf anzuregen und somit die Umsetzung der Nahrungsmittel zu beschleunigen, entzieht seine Arbeit den Blutzustrom sowohl den Verdauungsorganen wie auch den ganz oder halbwegs untätigen Gliedern, die folgerichtig bei Kopfarbeit alsbald zu frieren pflegen, während der Kopf sich unangenehm erwärmt. Es ist also keineswegs Verweichlichung des lange an den Schreibtisch Gefesselten, wenn er sich durch Decken gegen dies Kältegefühl schützt. Im Gegenteil: durch diese Anpassungsform an seine Arbeit wird er behaglicher und ausgiebiger und mit geringerer Gesundheitsschädigung seine Arbeitsstunden sogar verlängern können, falls er sich rechtzeitige Unterbrechung mit körperlicher Bewegung in frischer Luft gönnt, und vor allem, wenn er die seiner Arbeit gemäße Nahrungsaufnahme nicht außer acht läßt und den größeren Mahlzeiten auch größere Ruhepausen folgen läßt.

Während körperliche Arbeit im allgemeinen als

Unterstützung des Stoffwechsels angesehen werden kann, verhält sich die geistige entgegengesetzt zum Stoffwechsel: sie erschwert ihn.

Daraus folgt, daß der Stoffwechsel in allen seinen Phasen — Nahrungsaufnahme, Übergang der Nahrung ins Blut, Ausscheidung des Unbrauchbaren — bei dem geistig Arbeitenden einer viel größeren Aufmerksamkeit bedarf als bei dem körperlich Arbeitenden.

Nur in seltenen Fällen wird der geistige Arbeiter selber die wünschenswerte Fürsorge auf seine eigene Ernährung verwenden können oder wollen. Selbst bei Ärzten findet man sehr häufig persönliche Nichtbeachtung von Vorschriften einer vernünftigen Lebensweise, die sie anderen dringend empfehlen. Deshalb glaube ich, daß man sich an die Haushalterinnen wenden muß, will man hier etwas Wirksames tun.

Aus dem oben Gesagten geht hervor, daß es besonders darauf ankommt, dem geistigen Arbeiter — ob Mann oder Frau, spielt dabei keine Rolle — eine leicht zu bewältigende Kost zu bieten; sie soll vernünftigerweise der Reizmittel entbehren, aber keinesfalls einer Anregung für die sehr häufig unlustigen Magennerven. Sie soll ferner einfach sein: ausgetüftelte Diners und Soupers als tägliche Aufgaben kann allenfalls der Verdauungsapparat eines Müßiggängers für längere Jahre ertragen, der eines geistigen Arbeiters aber nicht. Denn ihm fehlt es, wie seinem Eigner, an Zeit und Muße. Er hat sich auf rasche Erledigung seiner Aufgaben einzurichten, weil das herrische Gehirn nur allzubald die Arbeit des Blutes wieder für sich beansprucht, die noch zur Verdauung nötig ist.

Diesen Anforderungen wäre leicht zu entsprechen, wenn die chemischen Bestandteile der Nahrung allein in Betracht kämen. Man brauchte dann nur an Stelle

der vegetabilischen Eiweißstoffe die leichter verdaulichen aus dem Tierreich zu setzen, die massiven Fette pflanzlichen und tierischen Ursprungs gegen die leicht verdauliche Butter zu vertauschen, die Kohlehydrate zugunsten der Eiweißstoffe zurückweichen zu lassen, deren die Gehirnarbeit besonders bedarf. Damit wäre theoretisch das Erforderliche getan. Aber die Praxis fordert viel mehr. Sie hat erwiesen, daß es auch auf dem Gebiet der Ernährung Imponderabilien in Menge gibt, Dinge, deren Wichtigkeit zwar nicht nachweisbar oder, vorsichtiger gesagt, heute noch nicht benennbar ist, die aber dennoch von größter, ja entscheidender Wichtigkeit für die Verwertung der rationell zusammengesetzten Ernährung ist.

Ich habe schon oben darauf hingewiesen, wie mit den Lebensaltern die Neigung sich anderen, und zwar komplizierteren Speisen zuwendet.

Ein ähnliches Verhältnis findet zwischen dem in frischer Luft Handarbeitenden, dem Fabrikarbeiter, dem Kopfarbeiter statt. Es ist auch hier eine aufsteigende Bewegung, in der Steigerung der Qualität im allgemeinen, die mit Verringerung des Volumens, mit Appetitlichkeit der Darbietung Hand in Hand geht. Wenn letztere Momente nicht ins Auge fallen, so denke man nur an die zahllosen höchst appetitlich eingerichteten Fleischer- und Bäckerläden moderner Fabrikstädte, in denen die Arbeiterbevölkerung, besonders die ledige männliche, ihre Nahrungsmittel kauft, an die Zierlichkeit und Schmackhaftigkeit, mit denen moderner Restaurationsbetrieb den Bedürfnissen seines Publikums entspricht. Die Kehrseite der Medaille ist, daß alle diese Betriebe mit viel Gewürzen arbeiten, entweder, um die Schmackhaftigkeit der Ware zu erhöhen, oder auch, um zum Alkoholgenuß anzureizen, der ja den Hauptgewinn des Speisebetriebs aus-

zumachen pflegt. Bekannt ist ja auch, daß der mit fühlender Zunge Begabte sich nach einiger Zeit von der allgemeinen Fütterungsanstalt an den eigenen Tisch zurückzuziehen pflegt, wenn er das irgend vermag.

Während es theoretisch genügen würde, sein Mittagsmahl tagtäglich auf dieselbe Weise zusammenzusetzen, ist es in der Praxis für Appetit und Wohlbefinden der Tischgenossen gleich notwendig, hier eine Fülle von Abwechslung zu schaffen. Und die Haupthelfer dazu sind Vegetabilien, Gemüse, Salate und Früchte, denen noch vor wenigen Jahrzehnten gelegentlich der Nährwert, mit alleiniger Ausnahme der Hülsenfrüchte, gänzlich abgesprochen wurde. Daß eine solche Meinung aufkommen konnte, beweist deutlich, wie sehr unser heutiges theoretisches Wissen von der Ernährung dem Irrtum unterworfen ist, und daß man im allgemeinen gut tun wird, sich hier hauptsächlich auf Erfahrung, eigene Beobachtung, eigene Zunge, besonders auf das Wohlbefinden der Tischgenossenschaft und ihren dauernd guten Appetit zu stützen, also auf die Empirie der Ernährung, will man versuchen, ihr einige wirklich gültige theoretische Regeln abzugewinnen, die über das grundsätzliche Verhältnis von Eiweiß, Fett und Kohlehydraten hinausgehen, dessen Kenntnis und Beachtung freilich die Grundlage jeder zweckmäßigen Ernährung bilden muß.

Steht so das „Was“ fest, so ist von nicht geringerer Wichtigkeit das „Wie“ und „auf welche Weise“ — und auf diese Seite der Frage möchte ich mein besonderes Augenmerk richten.

Als Typus des wohlzuernährenden Menschen nehme ich den geistigen Arbeiter an, der die höchsten Ansprüche an eine moderne Kochweise stellt, denn er bietet durch seine Lebensweise die geringste natürliche Hilfe für Verdauung und Ausnutzung der Nahrung.

Ich setze aber von ihm voraus, daß er — oder sie — sich regelmäßige Bewegung im Freien macht, leidlich genügende Nachtruhe hat und selten, wenn überhaupt, Alkohol zu sich nimmt, keinesfalls aber regelmäßig, wenn auch nur das sprichwörtliche „eine Glas Bier“ trinkt. Einen gelegentlichen guten Trunk nach getaner Arbeit in heiterer Gesellschaft halte ich für unerheblich für das Gesamtergehen. Freilich glaube ich, daß die Neigung auch dazu immer geringer werden wird, je mehr man die gute Wirkung des alkoholfreien Daseins an sich selber erfährt, die gerade für den geistig Arbeitenden aufs deutlichste durch Experiment wie durch Erfahrung nachgewiesen ist.

Als Hauptregel wird man beachten müssen, daß diejenigen Mahlzeiten am leichtesten verdaulich sind, auf die sehr bald intensive Arbeit folgt.

Daher darf das erste Frühstück kein allzu kompaktes sein; die englische Art, überhaupt das Vielerlei empfiehlt sich nicht für den Fall, daß man sich gleich darauf in die Arbeit vergräbt. Tee ist ein besseres Frühstücksgetränk als der herzantreibende Kaffee, Kakao vielleicht das Beste, sagt aber nicht jedem als Tageseinleitung zu. Brot mit guter Butter — am besten Weizengebäck seines Klebereichtums wegen und der großen Krustenflächen, die seine rasche Verdauung bedingen. Und jedenfalls Obst. Womöglich frisch, sonst nicht allzu zuckerreich eingesotten. Wer sich damit nicht begnügen mag, füge ein paar Eier hinzu, auch wohl im Winter an ihrer Stelle ein Stück Käse. Fleisch aber nicht. Wie bei allen Mahlzeiten soll die Menge genügen, um die Eßlust gerade zu befriedigen, nie darüber hinausgehen.

Wer an die Stelle dieses Frühstücks Haferflocken mit Milch oder Sahne und Obst setzen mag, wird wohl noch besser fahren. Obst sollte nie beim Früh-

stück fehlen: seine Säuren wirken anregend und belebend auf das ganze Nervensystem, sind also eine gute Einleitung der Morgenarbeit sowohl der Verdauung wie der folgenden des Gehirns.

Wenn man zwischen Frühstück und geistiger Arbeit eine Viertelstunde Schlenderns irgendeiner Art einschieben kann, so versäume man das nicht. Es wird der Arbeit wie dem Arbeitenden sehr wohltätig sein. Denn in dieser Zeit ist wenigstens der wesentliche Anfang der Morgenverdauung geschehen, die Vermischung des Magensaftes mit den Speisen, und die Sache kann nun ihren Gang gehen. Daß der Verdauungsarbeit durch die geistige der Blutzustrom eingeschränkt wird, ist schon erwähnt. Deshalb: leichte, bald verdaute Kost und nur die notwendige Menge. Dann läßt sich's eben doch bewältigen.

Ob man eine weitere Mahlzeit vor dem Mittagessen einschieben soll, hängt von vielerlei Umständen ab. Zuerst von individuellen Gewöhnungen und Bedürfnissen. Wer mit drei Mahlzeiten den Tag ausreichen kann, wird sich gern auf sie beschränken, und er wird damit auch seiner Verdauung die wünschenswerten Ruhepausen zwischen ihrer Arbeit verschaffen, die sie ihm mit Unbemerkbarkeit bestens lohnen wird. Wer das nicht kann, wird für die Zwischenmahlzeiten zu einer ganz leichten Speise greifen müssen, die ohne Aufenthalt in die Arbeit eingeschoben werden kann. Geeignet dazu sind Früchte, rohe, gedörrte, kandierte, die man leicht zur Hand haben kann, und deren Genuß kaum eine Störung bedeutet. Auch ein Stück Kuchen, eine wohlbereitete Creme ist angenehm und zweckmäßig, auch ein Butterbrot mit Käse ist hier verwendbar.

Bedarf man einer größeren Mahlzeit wegen späten Mittagessens, das ja rationell für den geistig Arbeiten-

den an den Schluß seiner Tagesleistung gehört, so wird man die Zwischenmahlzeit entweder aus einem leichten, gebratenen Fleisch oder Fisch mit Gemüse bestehen lassen oder sich auf eine Eierspeise beschränken. Weil hier der kurzen Arbeitspause wegen das größte Gewicht auf leichte Verdaulichkeit zu legen ist, wird man erstens eine Tasse Fleischbrühe als Anregemittel der Magennerven vorausgehen lassen, und zweitens das Fleisch meistens auf dem Rost über hellem Feuer bereiten, grillen, auch die Beigabe von Zitrone, Kapern und ähnlichem nicht versäumen. Obst schließt auch diese Mahlzeit, der zweckmäßig eine Tasse Kaffee sich anfügt.

Die Hauptmahlzeit des Tages sollte so liegen, daß man 1—2 Stunden nach ihr ruht, wenn auch nicht schläft. Schlaf unmittelbar nach dem Essen ist nur Leuten mit ganz gesundem Herzen anzuraten. Der Mehrzahl ist Ruhe ohne oder mit Schlummer von höchstens 15 Minuten zu empfehlen. Man lasse mindestens eine Stunde vergehen, ehe man wieder an ernstliche Arbeit geht. Denn es ist unmöglich, zu arbeiten, während die Verdauungsarbeit die Tätigkeit des Blutes gebieterisch für sich verlangt.

Auch das Mittagessen des geistig Arbeitenden hat leicht und nahrhaft zugleich zu sein. So viel man gegen Suppen einwendet: sie haben den großen Vorzug, den Magen für das folgende empfänglich zu stimmen. Das ist besonders da von großer Wichtigkeit, wo nur eine ganz geringe Zeitspanne zwischen Gehirn- und Magenarbeit eingeschaltet ist. Auch ist die Verlängerung der Speisezeit zu werten, die das Einschieben einer Suppe (oder eines Vorgerichts) vor die Hauptmahlzeit mit sich bringt. Die wertvolle Suppe für unseren Fall ist die Fleischsuppe in kleinen Mengen. Große Mengen würden die Verdauungsarbeit durch Ver-

dünnung des Magensaftes wieder behindern, während der Anreiz kleiner Mengen auf seine Absonderung sie anregt und fördert.

Für die weitere Speisenfolge ist zu beachten, daß der Eiweißbedarf überwiegend aus dem Tierreich zu decken ist, die Hülsenfrüchte nur in Ausnahmefällen und immer mit einer begleitenden Säure (z. B. Erbsenbrei und Sauerkraut) auftreten dürfen. Hier ist im Durchschnitt auf Leichtverdaulichkeit und Wohlgeschmack zugleich zu achten. Man wird also bestes Fleisch von gemästetem Vieh, von Wildpret, Geflügel wählen, und von den Bereitungsarten das Braten und Rösten zur Norm, das Dünsten und Kochen zur Ausnahme machen. Stets sollte ein Gemüse den Braten begleiten oder ihm voraufgehen. Fische sind hier besonders beachtenswert als phosphorhaltig; weil sie aber selten in solcher Menge genossen werden, um das Eiweißbedürfnis zu decken, muß man ihnen ein Fleischgericht folgen lassen oder eine besonders eierreiche Speise, wenn man nicht vorher eine wohlbereitete Gemüsesuppe, die treffliche Fondue oder ähnliches gibt. Unerläßlich sollte eine süße Speise als Beschluß der Mahlzeit sein. Nichts ist unrichtiger, als diese trefflichen, unendlich mannigfaltigen Kochkunsterzeugnisse als eine Art überflüssigen Anhängsels zu betrachten. Ganz besonders wertvoll sind diejenigen süßen Speisen, die, wie die köstliche rote Grütze Dänemarks, eine Zusammensetzung von Frucht und Sahne, allenfalls auch Frucht und Milch bilden, und deren Genuß heute an keine Jahreszeit mehr gebunden ist. Auch der Schlagsahne sollte ein möglichst breiter Raum in der Diät der Kopfarbeiter eingeräumt werden. Ob man die Hauptmahlzeit mit Kaffee oder Tee beschließt, hängt vom persönlichen Bedürfnis ab. Besser wird man beim Tee fahren, besonders wenn man ihn

mit Zitrone nimmt, am besten, wenn man zu später Stunde weder Tee noch Kaffee trinkt.

Diese Diät kann als Norm für kopfarbeitende Menschen dienen. Immer soll sie jedoch von Zeit zu Zeit auch derbe Kost eingefügt erhalten. Ohne solche Abwechslung würde sie, weil zu geringe Aufgaben bietend, eine Verzärtelung der Verdauungsorgane herbeiführen. Ich würde sogar raten, in wirklichen Ferien auch eine Feriendiät zu führen, den Fleischverbrauch zugunsten derber Landeskost zu beschränken, also auf Bergwanderungen zum größeren Teil von Milch, Brot, Käse und den zahllosen Schmarrn und ähnlicher Kost der Eingesessenen zu leben. Ganz sich darauf zu beschränken, ist wohl nur in Ausnahmefällen möglich; auch darf der Übergang natürlich kein zu jäher sein. Für den gesunden Kopfarbeiter aber werden die Ferien erst ein wahrhafter Jungbrunnen werden, wenn er seinem ganzen Menschen einmal ganz andere Aufgaben stellt als die gewohnten, und auch die Verdauungsorgane, die ja schließlich doch die Krafterzeuger für den ganzen Mechanismus sind, sich einmal gründlich von alten Rückständen säubern läßt, die die einseitig verfeinerte Arbeitsart eben auch für sie mit sich bringt, statt ihnen verwandte, aber schwerere Aufgaben durch die internationale Hotelküche zuzuweisen.

Viertes Kapitel: Die Grundlagen der Ernährung.

Rohstoffe.

Die unentbehrlichen Grundstoffe unserer Ernährung sind zwar so völlig bekannt, daß eine Aufzählung der Fünfheit: Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, Salze, Wasser, sie genügend ins Gedächtnis ruft. Aber gerade in

jüngster Zeit ist auch hier eine so vielfache Umwertung eingetreten, daß wir nicht umhin können, uns das alte Schema eingehend zu betrachten.

Man forderte früher als unbedingten Bedarf des arbeitenden Mannes 120 g Eiweiß, 80 g Fett, 330 g Kohlehydrate. Das bedarf der Mensch, also muß es ihm werden.

Seitdem man dieses Schema der Ernährung in Kasernen und anderen Speiseanstalten für Massenbetrieb zugrunde legte, hat man aber Beobachtungen gemacht, die an seiner ausschließlichen und unbedingten Richtigkeit große Zweifel erregten. So hat man gefunden, daß nicht nur Fette und Kohlehydrate sich ausgiebig vertreten können, sondern man hat auch im Zucker, also einem Vertreter der so lange mißachteten Gruppe der Kohlehydrate, ein Nährmittel ersten Ranges nachgewiesen und namentlich in der Praxis seinen hohen Wert als Kräfteerhalter bei schweren Anstrengungen (Manövern u. a. m.) festgestellt.

Man hat ferner auch die bisherige Meinung einer neuen Prüfung unterzogen, daß das tierische Eiweiß das eigentliche Rückgrat jeder vernunftgemäßen Ernährung sei, das pflanzliche dagegen nur als eine Art minderwertiger Notbehelf an seiner Stelle gelten könne. Und man scheint ferner zu dem Ergebnis gelangt zu sein, daß der erwachsene Mensch nur einer ganz geringen täglichen Eiweißmenge überhaupt bedarf, im übrigen aber sehr wohl fähig ist, Kohlehydrate und Fette an seine Stelle zu setzen. Ich zitiere hier aus Professor M. Rubner, Nahrungsmittel- und Ernährungskunde, S. 27: „Man kann mit Eiweiß allein das Leben bestreiten, aber nicht mit Fett und Kohlehydraten allein. Unter allen Umständen muß etwas Eiweiß gegeben werden, und zwar Eiweiß im

strengeren Sinne, nicht etwa Leim. Im übrigen, d. h. von dieser kleinen, unentbehrlichen Eiweißmenge abgesehen, kann die Ernährung beliebig mit den verschiedenen Nahrungsstoffen durchgeführt werden, entweder mit Eiweißstoffen oder Leim, oder mit Fett oder Kohlehydrat, meist wird eine Mischung aller drei Hauptgruppen von Nahrungsstoffen in der Kost vertreten sein.

Die Gewichtsmengen, in welchen sich diese Stoffe ganz vertreten können, sind ungleiche; von Eiweiß und Kohlehydrat braucht man etwa zwei- bis dreimal so viel als von Fett, um die gleichen Wirkungen zu erzielen. Die Nahrungsstoffe vertreten sich in solchen Gewichtsmengen, welche die gleiche Menge Spannkraft einschließen, d. h. dieselbe Menge Wärme bei der Verbrennung liefern können."

Ich folge auch im weiteren den Angaben Professor Rubners, denn seine wissenschaftlichen Ausführungen decken sich mit dem, was mich lange Beobachtung und Praxis als das durchgängig Zweckmäßige erkennen ließen.

Bekannt ist, daß man die Wärme, die sich bei gemischten Vorgängen, also in unserem Falle bei der Nahrungsaufnahme entwickelt, nach „Einheiten" mißt. Und zwar heißt diejenige Wärmemenge, die ein Liter Wasser um einen Grad erwärmen kann, die große Kalorie, ihr tausendster Teil, der einen Kubikzentimeter Wasser um einen Grad erwärmen kann, die kleine Kalorie. Für uns kommt letztere kaum in Betracht.

Wichtig sind uns dagegen die Wärmewerte der Grundlagen unserer Nahrung. Sie betragen für je

1 g Eiweiß	4,1	große Wärmeeinheiten,
1 „ Kohlehydrat . . .	4,1	„ „
1 „ Fett	9,3	„ „

Dies Schema genügt, um z. B. den Wert fettreicher Ernährung in kalten Ländern und im Winter für uns darzutun.

Es erhellt aus ihm gleichzeitig, daß große Anstrengungen durch starke Fettgaben gutgemacht werden können, die den Stoffwechsel wesentlich beschleunigen, und die Wärmeverluste, die der Körper durch angestrengte Arbeit erleidet, rasch ergänzen.

Während der Körper zu seinem Aufbau hauptsächlich Eiweiß verwendet, findet doch das Wachstum des Menschen so langsam statt, daß er keineswegs einer hauptsächlich eiweißhaltigen Nahrung während dieser Zeit bedarf. Ein Hinweis darauf findet sich schon in dem geringen Eiweißgehalt der Frauenmilch der Kuh- und besonders der Ziegenmilch gegenüber, die beide starker Wasserzusätze bedürfen, um dem Säugling genießbar zu werden.

Ist aber der Körper bis an seine höchste Entwicklung gelangt, so verringert sich die ihm notwendige Menge Eiweiß beträchtlich, die freilich unter einen gewissen Punkt nicht sinken darf. Als Minimum werden 5% des Spannkraftbedarfs genannt. Da unter „Spannkraft" sowohl der Verbrauch im Körper selbst wie auch seine Arbeitsleistung zusammengefaßt werden, so regelt sich die aufzunehmende Eiweißmenge auch nach der Arbeitsleistung und muß, falls nicht genügend zugeführt, aus dem Körperbestand ergänzt werden, soweit nicht durch Fette und Kohlehydrate Ersatz für sie geleistet werden kann. Dies ist aber, wie gesagt, nur bis zu einem gewissen Prozentsatz möglich, der durchaus durch wirkliches Eiweiß gedeckt werden muß. Fehlt es auch daran, wie bei manchen ausschließlichen Ernährungsweisen, so treten schwere Erkrankungen auf (z. B. die Pellagra italienischer Arbeiter bei Maisernährung).

Im allgemeinen ist nach Professor Rubners Ansicht der hauptsächliche Ersatz für körperliche Arbeit dem schwer arbeitenden Menschen durch vermehrten Genuß von Kohlehydraten und Fetten zuzuführen. Ich entnehme seiner Ernährungswissenschaft die nachstehende Tabelle über Nahrung und Wärmeeinheiten, für einen Tag berechnet:

	Eiweiß g	Fett g	Kohlehydrat g	Säuren Kalorien
Kind, erste Zeit bei Muttermilch	8	17	37	344
Kinder von 20 kg	63	37	225	1524
Kinder von 40 kg	80	47	280	1913
Erwachsene von 50 kg bei leichter Arbeit	85	37	267	2102
Erwachsene von 70 kg bei leichter Arbeit	107	46	343	2631
Erwachsene von 50 kg bei schwerer Arbeit	96	44	409	2472
Erwachsene von 70 kg bei schwerer Arbeit	110	56	500	3094
Alte schwächliche Leute	91	45	322	2111

Es sind also bei Erwachsenen ungefähr 16 % der Wärmeeinheiten ihrer Ernährung in Eiweiß, 17 % in Fett und 67 % in Kohlehydraten enthalten. Da letztere beide sich gegenseitig vertreten können, so schwankt ihr Verhältnis nach Klima und Gewohnheiten.

Von den weiteren Grundlagen der Ernährung, den Salzen und dem Wasser, erhält man in der üblichen Speisebereitung, an Salzen besonders durch Gemüse, das Nötige vollauf. Für viele, besonders für solche, die keine eiweißüberreicherte Kost genießen, genügt die Wasserzufuhr durch die üblichen Speisen und Ge-

tränke. Und Wasser ist ja für jedes Durstgefühl überall leicht erreichbar, auch wird es niemand über den Durst hinaus trinken, wie das bei alkoholhaltigen Getränken meistens der Fall ist und gelegentlich auch bei Tee und Kaffee geschieht.

Wir werden zunächst zusehen, inwieweit mit den vorstehenden Grundsätzen sich das Herkömmliche unserer Ernährungsarten verträgt, und wo etwa Veränderungen notwendig erscheinen und in welcher Art. Dabei ist vorläufig immer nur von gesunden Menschen die Rede. Was über die Ernährung kranker und Genesender zu sagen ist, wird unter einem gesonderten Abschnitt behandelt werden.

Die Meinung, daß die Speise ihre Eigenschaften auf den Esser überträgt, ist eine uralte. Von der weißen Zauberschlange her, die den Essenden alle Tierstimmen verstehen ließ, bis zu der Meinung Brillat-Savarins, daß eine Wildbret- und Geflügelernährung höher gestimmte Individuen schaffe, als die durch Rind- und Schweinefleisch Ernährten sein könnten, ist der Grundgedanke der gleiche — es sei denn, daß der Professor der Gastrosophie, wie sich der geistreiche Franzose zu nennen pflegt, auch hier nur im Scherz geredet hätte, wie oft. — Es ist auch sehr wohl möglich, daß die Vorstellung von Kraftübertragung durch den Genuß tierischer Fleischnahrung wesentlich zu der zeitweiligen Meinung beigetragen hat, daß das eigentlich Wesentliche für Erhaltung und Hebung der menschlichen Kräfte der Fleischgenuß sei. Diese Ansicht hat so lange die Anschauung beherrscht, daß man von einer sehr starken Wirkung auf die Diät und somit die Gesundheit der letzten Generationen sprechen kann.

Wir alle wissen, daß die Häufung nervöser Leiden in den letzten Menschenaltern dauernd gewachsen ist. Und wenn auch zweifellos das veränderte Lebenstempo

unseres Maschinenzeitalters die Hauptursache dieser Erscheinung ist, so kann man doch annehmen, daß ein gutes Teil auch die Meinung beigetragen hat, man könne den entstandenen Schaden durch Ernährung mit möglichst reiner Fleischkost wettmachen, womöglich auch noch mit täglichen Alkoholbeigaben zur „Stärkung der schwachen Nerven“.

Der Irrtum entstand wohl daraus, daß allerdings die Genesung von akuten Erkrankungen, die den Bestand des Körpers angegriffen haben, im allgemeinen durch stark fleischhaltige, leichte Kost, gelegentlich auch durch Alkoholgenuß, rasch gefördert wird.

Erst die praktische Erfahrung hat gelehrt, daß man auf falschem Wege war, und erst die jungen Wissenschaften der Chemie und der Physiologie der Ernährung bieten die Möglichkeit, die bisherigen Irrtümer nicht nur empirisch tastend zu umgehen, sondern zu erkennen und das Richtigere an ihre Stelle zu setzen.

Der Mensch ist seinem Gebiß nach keineswegs den reinen Pflanzenfressern zuzuzählen, er steht vielmehr von Naturwegen zwischen Pflanzen- und Fleischfressern. Er hat dann durch Erfindung des Feuers sich eine ganz andere Reichhaltigkeit seiner Speisenkarte verschafft, als sie irgendein Tier besitzt. Auch seine Haustiere läßt er durch gekochtes Futter an dem Vorzug der eigenen Nahrung teilnehmen, wenn auch hauptsächlich erst in jüngster Zeit, namentlich seit dem Massenanbau von Kartoffeln.

Jedenfalls: für den heutigen Menschen erhält das Fleisch erst durch die Bereitung am Feuer den Wohlgeschmack, den wir an ihm schätzen. Daß manche Leute rohes Rindfleisch gehackt verzehren, beweist nichts dagegen, weil es stark mit Zwiebeln, Paprika und ähnlichem versetzt wird, um „mundgerecht“ zu sein.

Das gleiche ist mit dem Gemüse der Fall, ebenso mit dem Getreide. Alle diese Nahrungsmittel unterliegen beim Kochen, Braten, Backen ganz wesentlichen Veränderungen, die sie in einen Zustand bringen, der es erst unseren Zähnen und unserem Verdauungsapparat ermöglicht, unsere Nahrung aus ihnen zu entnehmen. Sogar die Früchte, die wir mit solchem Behagen roh verspeisen, werden für viele Leute erst durch das Kochen verwendbar.

Auch in bezug auf den Nährwert weicht die Speise häufig zu ihrem Vorteil von ihrem Rohmaterial ab.

So stellt Professor Rubner folgende Werte einander gegenüber:

	Eiweiß	Fett	Wärmeeinheiten
Ochsenfleisch (mager) . . .	20,6	1,5	98
Rindsbraten (mager) . . .	33,7	2,5	151
Rindfleisch gekocht.	36,0	2,8	176
Hering frisch	10,1	7,1	107
Hering geräuchert	13,8	13,8	223

Die Unterschiede ergeben sich teilweise wohl aus den Mengeverlusten, die die Bereitung hervorbringt, und die bei allen Speisen beträchtlich sind, die Eindampfung oder Trocknung erleiden. Daher der stärkere Unterschied zwischen rohem und gekochtem als gebratenem Rindfleisch, da dem Braten weit mehr Flüssigkeit, also Gewicht, als dem gekochten Fleisch erhalten wird.

Ähnlich wie auf das Fleisch wirkt die Zubereitung durch Feuer auf die pflanzlichen Nahrungsmittel. Es enthält:

Weizenmehl 10,2 g Eiweiß, 0,9 g Fett, 74, 7g Kohlehydrate, 0,3 Holzfaser auf 357 Wärmeeinheiten;

Weizenbrot 6,8 g Eiweiß, 0,8 g Fett, 52,4 g Kohlehydrate, 0,4 Holzfaser auf 252 Wärmeeinheiten;

Roggenmehl und -brot verhalten sich ähnlich zueinander. Es ist dabei in Anschlag zu bringen, daß 100 Teile Mehl etwa 120—135 Teile Brot liefern.

Für die Umwandlung der Gemüse durch das Kochen ist Kohlrabi als Beispiel zu nehmen; es enthalten 100 Teile Kohlrabi roh: 2,9 g Eiweiß, 0,2 g Fett, 8,8 g Kohlehydrate, 1,8 g Holzfaser, 57 Wärmeeinheiten; 100 Teile gekocht: 1,4 g Eiweiß, 4,4 g Fett, 7 g Kohlehydrate, 76 Wärmeeinheiten.

Für unseren Zweck ist hier darauf hinzuweisen, daß diese Vergleiche nur insofern für uns Wert haben, als sie die starke Umwandlung der Rohstoffe durch die Bereitung dartun. An sich sind hier die Rohstoffe unwichtig, soweit sie nicht direkt als Nahrungsmittel in Gebrauch kommen, und das ist bei keinem der angeführten Stoffe der Fall.

Aus obigen Zahlen folgt, daß der Wert der Fleischkost dem des rohen Fleisches gegenüber sich sehr wesentlich steigert, während bei den pflanzlichen Nahrungsmitteln das Umgekehrte der Fall ist. Man kann daraus den Schluß ziehen:

Auf je geringere Menge die Nahrungszufuhr beschränkt werden soll, desto mehr wird man animalische Grundstoffe zu verwenden haben.

In diesem Satz scheint mir der Schlüssel zur modernen, rationellen Kochkunst zu liegen und in folgender Ergänzung: Je anhaltender körperlich schwere Arbeit, besonders im Freien, geleistet wird, desto mehr ist der Körper fähig und geneigt, beträchtliche Mengen von Nahrungsmitteln zu bewältigen. Es kommt auch auf ihre leichte Verarbeitung nicht an, da durch Muskelarbeit der Kräfteumsatz beschleunigt und angeregt wird. Also ist hier eine hauptsächlich dem

Pflanzenreich entnommene Kost mit ihren größeren Gewichtsmengen das Richtige, wie sie die durchgängige Volksernährung der ganzen handarbeitenden Menschheit ist. In beiden Fällen ist natürlich zu keiner ausschließlichen Ernährung der einen oder anderen Art zu raten, immer nur zu einem Vorwiegen der dem Tierreich oder Pflanzenreich entnommenen Nahrungsmittel.

Notwendig, auch bei einer Ernährung, die zum großen Teil dem Tierreich entstammt, bleibt immer eine starke Zufuhr von Gemüsen und Früchten, auch vor Allem von Brot.

Denn besonders die beiden Ersteren bringen die ungemein wichtigen, wohlschmeckenden Stoffe für den Gaumen, die das Essen zu einer Freude machen, sie enthalten die Salze, die unserem Körper unentbehrlich sind, und die Fruchtsäuren, die belebend auf Körper und Gemüt wirken. Das Brot aber ist ein so vollkommenes Nahrungsmittel, das man bei einer ausschließlichen Broternährung gesund und bei Kräften bleiben kann.

Immerhin wird eine ausschließliche Ernährung, besonders von Fleisch, immer nur in Ausnahmefällen und auf nicht zu lange Zeit zweckmäßig sein. Auch eine rein vegetarische Lebensweise desgleichen: denn diese muß eben auch Eier und Milch von ihrem Speisezettel streichen. Sobald beide beibehalten werden, ist sie in vielen Fällen empfehlenswert.

Im Durchschnitt aber wird diejenige Küche die wohlschmeckendste und bekömmlichste Nahrung liefern, die sich keines ihrer Stoffgebiete beschränken läßt, sondern aus allen schöpfend mit wählerischem Geschmack zusammenstellt, was den Geboten rationeller Geldwirtschaft, den Anforderungen von Alter, Arbeit und Geschmack ihrer Pflegebefohlenen und denen eines lebhaften kulinarischen Gewissens der Köchin zugleich entspricht.

Rohstoffe der Ernährung. ••••••••••••••••••••••••••

Das Fleisch zahmer Tiere und die Kennzeichen guter Qualitäten seiner verschiedenen Arten:

Obenan steht für die Küche das Rindfleisch, schon weil es als Norm gilt. Auch ist es das am verschiedensten zu verwendende, liefert sowohl gute Suppen, wie Braten und gedünstete Gerichte.

Am besten ist das Fleisch eines jungen, gemästeten Ochsen, das im Querschnitt der Faser, besonders am Rückenstück, dem sogenannten Roastbeef, ein marmoriertes Aussehen durch feinverteilte Fettablagerungen zwischen den Muskeln zeigt. Mit gutem Grund steht junges gemästetes Ochsenfleisch höher im Preise als mageres, denn man kauft bei gleichem Gewicht weit mehr Eßbares an ihm, von dem weit höheren Wohlgeschmack und der leichteren Verdaulichkeit ganz abgesehen. Man achte also beim Einkauf genau auf Feinheit der Fleischfaser (alte Tiere haben grobfaseriges Fleisch), rote Farbe (zu junges Fleisch ist rosa, zu altes tiefrot-bläulich), marmorierten Querschnitt des Rückenstückes, auch Schwanzstücks, helle Farbe des Fettes, Festigkeit des Fleisches, Dichte der Fasern. Fleisch, dessen Faser locker ist, schwindet bei der Bereitung so stark, daß sich der niedrigere Einkaufspreis für die geringere Ware im Verbrauch in einen höheren verwandelt, also zweckwidrig wird.

Nirgends so sehr, wie bei Ernährungsfragen, hat der Ausspruch Gültigkeit: „Ich bin nicht reich genug, Minderwertiges zu kaufen."

Daraus folgt nicht, daß man nur die besten Stücke eines Tiers, die sogenannten Bratenstücke, kaufen soll. Im ganzen freilich ist zu merken, daß das Fleisch des Rückens und des Hinterviertels das wertvollste ist.

Das Vorderteil liefert Fleisch für Suppen und gekochte Gerichte (so die mit Recht beliebte Rinderbrust), enthält aber immer sehr viel mehr Knochen, Fett, Sehnen und hautige Teile als das Hinterteil. Von diesem ist das beste Stück das Filet, auch Mürbebraten und Lummer genannt, das als wohlbereiteter Braten ebenso wohlschmeckend wie leichtverdaulich ist. Es besteht aus den Muskeln, die unterhalb des Rückgrats ihm zu beiden Seiten liegen. Über dem Filet liegt der Rücken, das eigentliche Roastbeef, auch Lendenbraten genannt. Wer größerer Braten bedarf, kauft am besten beides zusammen.

Nach hinten schließt sich an das Roastbeef das Hüftenstück an, das auch noch zum Braten, besonders aber zum Dünsten (Schmoren) geeignet ist. Das letzte Stück am Rückgrat resp. Schwanzansatz ist das Schwanzstück, das zum Kochen und Dünsten sehr geeignet ist (Ochsenschwanzsuppe usw.). Zu allem Hack- und Schabefleisch eignet sich dies Stück besonders; auch zum Pökeln nimmt man davon, wenn man nicht die sogenannte falsche Zunge vorzieht, einen Muskel, der über der Schulter am vorderen Rücken liegt, wo dieser an den Hals grenzt. Das auf der Schulter liegende Fleisch, das sogenannte Blumenstück, sowie der vordere Rücken, die sogenannte hohe Rippe, sind beliebte Koch- und Dünstestücke. An Güte folgen ihnen das Halsstück, Brust- und Rippenstücke. Daß die Zunge eine besonders wohlschmeckende Speise ist, bedarf kaum der Erwähnung. Wer auf Sparsamkeit bedacht ist, wird auch die Rindsleber schätzen, ganz besonders als Zusatz zu Frikandellen, Klopsen und ähnlichem, sowie besonders zur Suppe, der sie angenehmen Geschmack und tiefe Farbe verleiht. Je nach dem Preis der geringeren Stücke wird es ratsam sein, sie für die Suppe zu kaufen oder nicht.

In Groß- und Mittelstädten wird man gutes Ochsen- oder Rindfleisch genügend „abgehangen" beim Schlachter vorfinden, der über die erforderlichen Kühlräume verfügt. In je größeren Stücken das Fleisch so lange hängt, bis es die genügende Reife für die Küche erlangt hat, um so wohlschmeckender wird es sein. In Kühlräumen hält sich das Fleisch ja wochenlang, es ist jedoch als Suppenfleisch schon nach 6—8 Tagen am besten verwendbar. Allzu langes Hängen ist für Kochfleisch nicht zuträglich. Die Bratenstücke dagegen und auch das Schmorfleisch sind um so besser, je länger sie hängen. Natürlich darf kein „Hautgout" eintreten, über dessen Schätzung wir heutzutage glücklicherweise hinaus sind. Zunge und Eingeweide müssen frisch verwendet werden.

In kleineren Orten, wo überhaupt Fleisch von gemästeten Ochsen kaum in den Handel kommt, und wo die Schlachttiere meist schnell aufgeteilt werden, wird man selber für möglichst gute Aufbewahrung bis zur richtigen Reife der verschiedenen Stücke Sorge tragen müssen. In der kalten Jahreszeit ist das Hängen im Freien, nach Norden hinaus, am besten, solange kühles Wetter, aber kein Frost herrscht. Friert es scharf, so hänge man das Fleisch lieber in den Keller, da starkes Frieren den Geschmack wesentlich beeinträchtigt. In der warmen Jahreszeit ist ein kühler, wohlgelüfteter Keller der beste Platz. Eisschränke sind wegen ihrer mangelhaften Luftzufuhr nicht empfehlenswert.

Im Winter kann man auf solche Art seine Bratenstücke 6—12 Tage hängen lassen, im Sommer 3—7. Schmorstücke legt man zweckmäßig in eine Mischung von Bier und Essig nebst Gewürzen; sie halten sich darin fast ebenso lange. Man darf aber keine Schimmelbildung aufkommen lassen. Tritt sie doch ein, so ist

die Marinade aufzukochen und das Fleisch zuzubereiten, das durch längeres Liegen an Wohlgeschmack einbüßen würde. Tägliches Wenden des Fleisches verhindert die Schimmelbildung. Fleisch zum Kochen verbraucht man im Sommer 2—3, im Winter 3—5 Tage nach dem Schlachten. Alles Rindfleisch unter bester Qualität muß vor der Bereitung lange, aber mäßig stark mit einem hölzernen Schlegel geklopft werden. Diese Methode ist dieselbe in ästhetischerer Form, nach der die Hunnen ihr Fleisch in halbstündigem Galopp weich ritten, indem sie es statt des Sattels verwendeten.

Das Kalbfleisch hat, wie jedes junge, einen weit größeren Leimgehalt als das Rindfleisch, auch enthält es wesentlich mehr Wasser. Es ist demnach verhältnismäßig teurer, auch wenn an sich sein Preis nicht höher ist, als der des entsprechenden Stücks Rindfleisch. Es hat aber als das zarteste und wohlschmeckendste Fleisch gezähmter Vierfüßler in der Krankenküche und der der Feinschmecker seinen festen Platz. Einen wesentlichen Einfluß auf die Güte des Kalbfleisches übt die Ernährung des Tieres. Ein nur oder doch in den letzten Wochen mit süßer Milch getränktes Kalb liefert weißes, festes, überaus wohlschmeckendes Fleisch, während mit saurer Milch getränkte Kälber ein dunkleres, weit weniger zartes und wohlschmeckendes Fleisch haben.

Der Rücken gilt auch hier für den feinsten Braten, jedoch geben viele der kräftiger schmeckenden Keule den Vorzug. Besonders zu nennen sind die Brust, Rippen und Vorderblatt, hauptsächlich für Frikassee geeignet. Auch der Kalbskopf und das Geschlinge — Herz und Lunge — liefern wohlschmeckende Speisen; die Leber gilt vielen als Leckerbissen, ebenso die Zunge, das Hirn und die sogenannte Kalbsmilch oder Bries, auch Schweser genannt, die eine hervorragende Kranken-

speise sind. Überhaupt ist das Kalbfleisch für die Krankenküche von höchstem Wert, da es, wohlzubereitet, zu den leichtesten Speisen zählt.

Für seine Aufbewahrung gelten etwa die Fristen, wie sie beim Rindfleisch angegeben sind. Jedoch ist Kalbfleisch noch sorgfältiger vor jedem Anflug von Hautgout zu bewahren. Ganz frisch verbraucht ist es zähe und weniger wohlschmeckend, als nach 2 bis 4 Tagen des „Abhängens".

Der Einkauf von Hammelfleisch erfordert wohl die größte Übung und Aufmerksamkeit seitens der Köchin. Falls man das ganze Tier vor sich hängen sieht und daran den unabgezogenen Schwanz, kann man getrost davon kaufen, denn man kauft dann die gute Ware, die das Fleischschaf liefert. Fehlt aber dies Merkmal, so muß man sehr sorgsam acht geben, ob das Fleisch von Rücken und Keule dick, gedrungen und mit einer leichten Fettschicht bewachsen, mit zarter Haut bedeckt und von roter Farbe ist. Ist das der Fall, so wird es in jeder Bereitungsart wohlschmeckend sein. Ist aber das Fleisch dünn, die Fettschicht und Haut dick, das Fleisch dunkel, sind die Fettpolster massig, so verzichte man lieber auf dieses Nahrungsmittel. Denn es stammt aller Wahrscheinlichkeit nach von einem Wollschaf, das gegen das Ende seiner Tage mit allerhand Mastfütterung zu einer relativen Feistheit herangepäppelt wurde. Fleisch- und Wollschafe aber sind nach ganz verschiedenen Methoden seit langem herangezüchtet, und keins vermag die Leistungen des anderen zu übernehmen.

Schon zu wildartigem Knochenbau und Geschmack hinüber neigt das Heideschaf, die Heidschnucke, dessen Fleisch eine große Bereicherung unserer Küche wäre, wenn es in bedeutender Menge angeboten würde. Da das Tier im Freien lebt, unter Schutzhütten nur

selten Unterstand nimmt, auch meist sein Futter selber sucht, hat es den Wohlgeschmack des Wildbrets in hohem Maße neben seinen feinen und harten Knochen behalten. Es wäre im Interesse unserer Küche zu wünschen, daß diese genügsame Tierart sich von der heimischen Lüneburger Heide auf alle größeren Ödländereien Deutschlands verbreiten möchte.

Der größte Fleischlieferer Deutschlands ist zweifellos das Schwein. Bei der gewaltigen Ausdehnung der Schweinezucht kommt kaum anderes als junges, gutes Vieh an das Schlachtmesser. Immerhin wird man auch hier auf zarte, feine Fleischfaser bei festem Fleisch und Fett zu achten haben, auf stärkeren Fleisch- als Fettansatz, auf rosa Farbe des Fleisches; auch der Speck soll einen rötlichen Schimmer haben. Gelbliches ist stets zurückzuweisen. Man achte besonders darauf, daß die Schwarte biegsam, dünn und feinnarbig ist. Kann oder will man sich Schinken und Speck nicht selber einsalzen, sondern kauft beides fertig, so sehe man beim Einkauf des Specks auf Dicke und Festigkeit; man kaufe ein Stück des Gewünschten, damit man den Querschnitt sehen kann. Ist dieser rötlich weiß und fest, so kaufe man das Ganze. Eine derartige Probe ist bei Schinken nur für Rollschinken möglich, die anderen muß man „im Sack" kaufen. Deshalb ist es freilich zweckmäßig, das nicht bald hier, bald da, sondern stets an derselben Quelle zu tun. Am besten kauft man von Produzenten, deren Schweine viel ins Freie kommen, wie das auf Gütern fast überall geschieht. Je mehr Freiheit und Bewegung ein Tier hat, desto wohlschmeckenderes und gehaltvolleres Fleisch liefert es auch. Die westfälischen Schinken verdanken ihren Ruf dem Umstand, daß die Schweine sich nach Belieben an Eichelmast gütlich tun konnten, und daß ihre Schinken durch ein Feuer geräuchert wurden,

das man mit Wachholdergestrüpp nährte. Ein besseres Verfahren wird sich schwerlich finden lassen.

Als Bratenstück wird am Schwein besonders der Schinken geschätzt, der Rücken weniger, weil er bei nicht ganz jungen Tieren sehr leicht trocken wird. Man verbraucht ihn deshalb lieber zu Koteletten zerschnitten und als sogenannten Kaßler, in welcher Form er ein delikates Essen bildet. Schweinsleber ist nicht so wohlschmeckend wie Kalbsleber, ist aber für Leberwurst vortrefflich, auch für Suppen und Frikandellen verwendbar. Herz, Zunge, Lunge sind für verschiedene Wurstarten notwendig, der Kopf und die Pfoten sind geräuchert oder gepökelt oder sauer eingekocht sehr wohlschmeckend, so daß der bekannte Spruch durchaus zutrifft, daß vom Schwein nur das Geschrei wertlos sei.

Beim Einkauf von Hausgeflügel achte man auf folgendes: Je älter das Huhn ist, desto härter und stärker sind seine Füße, die sich in späteren Jahren mit einer schuppenartigen Hornhaut am Oberteil bekleiden. Je gedrungener das Huhn gebaut ist, desto besser wird sein Fleisch sein. Alte Hühner geben eine schmackhafte Suppe, ihr Fleisch ist häufig zu zähe zum Essen. Noch schlimmer steht es mit alten Hähnen. Falls man lebendes Geflügel kauft, befühle man stets die Brust sorgfältig, ob sie fleischig ist. Auch sehe man, ob der Kamm eine rote Farbe hat. Hühner mit Legebauch kaufe man nicht: die haben alle Kräfte im Eierlegen verausgabt. Im allgemeinen bevorzuge man die großen Fleischrassen beim Einkauf von Schlachtgeflügel; man kauft weniger Knochen und Federn mit, im Durchschnitt auch wohlschmeckenderes Fleisch. Zum Braten eignen sich nur Hühner bis höchstens ein Jahr alt. Älteres gehört in den Suppen- oder Frikasseetopf. Weder Hühner noch Tauben kaufe man,

wenn ihnen die Füße abgeschnitten sind, wie das gelegentlich bei appetitlich gebrühten oder gerupften geschieht; vermutlich tat man das, um sie als jung in die Hände unerfahrener Käufer zu schmuggeln. Denn auch bei Tauben ist das untrügliche Zeichen der harte, ausgebildete Fuß, seit es Rassen gibt, die schon in der Jugend rötliche Füße zeigen. Die gerupfte junge Taube ist an rötlicher, zarterer Farbe und Haut von der älteren zu unterscheiden, deren Fleisch dunkel und ins Bläuliche fallend ist. Ungerupften Tauben bläst man die Brustfedern auseinander; findet man noch ein paar unentwickelte Federn, so hat man sicher ein junges Tier vor sich, wie man es braucht. So zart das Fleisch junger Tauben ist, so hart ist das alter, die ebenfalls nur eine gute Suppe liefern. Für Puter gibt es keine sicheren Alterszeichen.

Auch bei Enten haben die großen Rassen meistens das wohlschmeckendere Fleisch. Da man sie fast immer gerupft kauft, so sagt schon der Augenschein, daß Tiere mit fleischiger Brust und festem Fleisch besser als magere mit lappigem Fleisch sein müssen. Bei Enten und Gänsen erkennt man junge Tiere daran, daß sich die Luftröhre zusammendrücken läßt, wenn man sie fest angreift; auch die Schwimmhäute junger Tiere lassen sich einreißen, die alter nicht.

Neben dem Fleisch der zahmen Tiere steht das ebenso gehaltreiche wie wohlschmeckende Wildbret, behaartes und befiedertes. Auch hier gelten wie bei den Vierfüßlern als beste Bratenstücke Rücken und Keule; das Fleisch junger Tiere ist zarter als das alter. Gegen den Frühling zu wird alles Wildbret geringer, weil sie im harten Winter an Kraft und Feist zurückgegangen sind. Auch hier ist das Fleisch des weiblichen Tieres dem des männlichen Tieres vorzuziehen, wie bei den unkastrierten Haustieren. Das Alter

fällt aber lange nicht so ins Gewicht wie bei letzteren; eine Ausnahme bildet der Hase: jede erfahrene Hausfrau wird den zu kaufenden Hasen entweder beim Vorderlauf fassen und ihm einen Schwung geben: bricht dann der kurzgefaßte Lauf, so ist der Hase jung. Oder: jung ist er auch, wenn sein Ohr sich leicht einreißen läßt.

Das Wildgeflügel kauft man im allgemeinen, wie man es eben haben kann; bei Rebhühnern achte man darauf, daß die Füße der jungen gelb, der alten grau sind.

Für den Einkauf der Fische ist zu beachten: sie müssen klare Augen haben und dunkelrote Kiemen, die Schuppen müssen blank und farbig sein. Kauft man die Fische noch lebend — leider werden ja bei uns nicht die Fische sofort nach dem Fang getötet, was ihnen viel Qual sparen und uns weit schmackhaftere Speisen sichern würde —, so lasse man sie sofort vom Händler töten.

Fische, die irgendwie die Nase beleidigen, kaufe man unter keinen Umständen.

Bei den Seefischen achte man sorgsam auf frisches Auge und klare Farben; besonders kaufe man grüne Heringe nur, wenn ihr Rücken wirklich grün, ihr Bauch silberweiß ist. Dann freilich ist dieser billige Fisch eine wahre Delikatesse.

Damit wäre wohl eine Übersicht über den Einkauf des Fleischbedarfs und der notwendigsten Regeln dabei gegeben, die man innehaben muß, um sich vor Schaden schützen zu können.

Betreffs der Milch und ihrer Produkte ist zu raten, soweit wie irgend möglich auf Reinlichkeit ihrer Herkunft zu achten. Falls man nicht selber eine oder ein paar Kühe im Stall hat, so daß man ihrer Gesundheit und der Sauberkeit beim Melken gewiß sein kann, tut man am besten, seinen Bedarf aus einer Sammelmolkerei zu entnehmen, da in der Menge

zusammenströmender Milch eine gewisse Sicherheit gegen Krankheitsübertragung geboten ist. Immerhin ist es ratsam, die Milch vor dem Genuß zu kochen, da jede rohe Milch gefährlich sein kann.

Was die Butter betrifft, so wird auch hier nur zum Einkauf guter Ware zu raten sein. Denn die beste Qualität enthält durchschnittlich viel weniger Wasser resp. Käse- und Milchteile, so daß der Preisunterschied in Wirklichkeit noch ein geringerer ist, als er zu sein scheint. Wer also nicht mit guter Butter neben Speck und dem Fett am Fleisch, mit Schmalz und Öl sich begnügen will, der nehme lieber beste Margarine oder eins der vielen angepriesenen Palmfette zu Hilfe, statt sich seine Speisen mit mangelhafter Butter zu verderben, die für ihre Qualität meistens viel zu hoch im Preise steht; auch ist bei sogenannter „Bauernbutter" allerhand Mißtrauen gegen die Reinlichkeit ihrer Bereitung gerechtfertigt, da sie häufig fremden, östlichen Ursprungs ist.

Von den Eiern ist hier wenig zu sagen; man wird mit ein wenig Aufmerksamkeit rasch die frischen von den zu alten in größerer Menge unterscheiden lernen. Frische Eier haben einen leichten Glanz auf der Schale, der bei zu alten fehlt, deren Schale etwas Fahles, Totes im Ansehen hat. Frische Eier sinken im Wasser unter, schlechte schwimmen.

Vom Einkauf der Gemüse ist zu beachten, daß man immer am besten diejenigen genießt, die die Jahreszeit am reichlichsten liefert. In diesen ist der Umsatz am lebhaftesten, man bekommt also vermutlich immer frische Ware. Wer den vollen Wohlgeschmack von Gemüsen und Salaten genießen will, kaufe sie frühmorgens vom Händler, wenn die frische Zufuhr eben angelangt ist. Aus dem eigenen Garten geholtes Gemüse ist natürlich allem anderen weit vorzuziehen.

Man hüte sich vor Salaten und Wurzelgemüsen, die in Wasser gestellt sind, denn vermutlich sind sie vom Tage vorher und haben ihre besten Würzstoffe an das Wasser abgegeben. Lieber nehme man leicht angewelkte frische Ware, die man durch mehrmaliges Abspülen in kaltem Wasser und Aufbewahrung im Keller oder Eisschrank bis zum Gebrauch wieder völlig frisch machen kann.

Beim Einkauf von Pilzen — und gar erst beim Selbersuchen! — ist große Vorsicht am Platze. Man muß lieber auf den Genuß derjenigen Pilze verzichten, die man nicht mit Sicherheit als eßbare erkennt, da jeder Irrtum verhängnisvoll werden kann. Jeder Pilzfreund sollte sich gründlich mit den eßbaren und giftigen Pilzen vertraut machen. Hilfe dabei können die vielverbreiteten Pilztafeln tun; wer aber zum Sammeln Neigung und Gelegenheit hat, sollte sich gründlich in Wald und Feld mit den mannigfaltigen Erscheinungsformen beider bekannt machen unter kundiger Leitung, ehe er selbständig zu sammeln beginnt.

In unserer Zeit des Weltverkehrs ist der Früchteverbrauch nicht mehr auf heimische Erzeugnisse beschränkt. Neben die Apfelsine, die ja längst eine Masseneinfuhr in Deutschland hat, tritt jetzt auch die Banane. Der Verbrauch dieser überaus wertvollen Frucht hat sich bereits so stark eingebürgert, daß man im Begriff ist, einen regelmäßigen Verkehr von „Bananenschiffen" zwischen Westafrika und Deutschland einzurichten, wie sie England zwischen sich und seinen Kolonien bereits in Betrieb hat. Diese Schiffe sind heizbar, um den grün geernteten Bananen die erforderliche Nachreife unterwegs zu geben und sie so regelmäßig im richtigen Reifezustand auf unsere Märkte zu liefern.

Von dem Wert unserer heimischen Früchte braucht man ja kaum zu reden, von den Beeren an bis zu Kirschen, Pflaumen und Birnen hin. Das wertvollste Obst bleibt der Apfel, den wir jetzt fast das ganze Jahr verfügbar haben. Immerhin halten die überseeischen Äpfel den Vergleich mit guten heimischen Arten nicht aus, und wer einen guten Lagerplatz — am besten einen luftigen Keller — zur Verfügung hat, wird bei einiger Sachkenntnis wohl gut tun, sich einen Vorrat von Äpfeln hinzulegen, wenn ihm zuverlässige Bezugsquellen zu Gebote stehen. Wie bei allen übrigen Früchten ist mit Sorgfalt darauf zu achten, daß keine verdorbenen sich darunter befinden. Jedes gekaufte Obst, das man roh verzehrt, soll sehr sorgsam mehrmals unmittelbar vor dem Essen gewaschen werden.

Besondere Beachtung bedürfen beim Einkauf die drei Hauptgenußmittel, mit denen die Küche zu tun hat: Kaffee, Tee, Kakao.

Der Durchschnittsverbraucher, der nicht gerade spezieller Feinschmecker in Kaffee ist, wird am besten tun, die Bohnen gebrannt zu kaufen. Gemahlenen Kaffee zu kaufen, ist nur rätlich, wenn man das Mahlen mit ansieht, ist auch dann nur für kleine Mengen ratsam, weil das Aroma aus dem Kaffeepulver viel rascher als aus den Bohnen entweicht.

Beim Tee wird man bedenken müssen, ob man ihn stark oder zart liebt, ob man billig kaufen will oder nicht. Als stark und billig zugleich wird man die indischen Teesorten bevorzugen, von denen man noch nicht die Hälfte für denselben Aufguß braucht wie von chinesischem Tee, der freilich ein weit zarteres Aroma besitzt.

Beim Kakao haben die sehr billigen Sorten oft einen scharfen Geschmack und sind weniger ausgiebig,

so daß man mit mittlerer Preislage meistens ebensogut oder besser fährt. Die teureren Sorten sind teilweise Genußmittel von sehr hohem Wohlgeschmack.

Wir haben nun noch einen kurzen Blick auf die Rohstoffe für unsere Ernährung zu werfen, die unter die Allgemeinbezeichnung „Materialwaren" fallen.

Auch hier haben wir es im ganzen mit Dingen zu tun, die bei einiger Aufmerksamkeit leicht zu überblicken sind. Wer einmal den Unterschied zwischen der Menge und dem Wohlgeschmack von aus gleichem Gewicht bereiteten Reisgerichten beobachtete, das eine aus billigstem, das andere aus teurerem Material, der wird finden, daß die Begriffe billig und teuer nicht nach dem Einkauf, sondern erst nach der fertigen Speise festzustellen sind. Die besseren Reisarten pflegen so viel mehr an Menge zu liefern, daß sie im Gebrauch kaum teurer werden als die geringeren Sorten. Dabei ist freilich der beste Karolinareis nicht einzuschließen: obgleich er verhältnismäßig die größten Mengen, das beste Aussehen und den trefflichsten Wohlgeschmack vereinigt, ist doch sein Preis so wesentlich höher, daß er dort nicht verwendet werden kann, wo man sparen will.

Bei allen verwendeten Waren ist hauptsächlich auf Reinheit und Trockenheit zu achten. Man prüft am einfachsten, wenn man die betreffenden Waren: Gries, Graupen, Grütze usw., langsam aus einem großen Löffel herausrinnen läßt. Alles dumpfig Riechende ist zurückzuweisen, desgleichen klumpiges Mehl jeder Art. Geschäfte, wo man dumpfige Ware angeboten bekam, meide man, es fehlt dort an der notwendigen Sorgfalt oder an geeigneten Lagerräumen, vermutlich an beidem.

Beim Einkauf von Zucker ist zu beachten, daß der ungebläute, in größerer Menge leicht bräunlich

aussehende, grobkörnige Kristallzucker der beste für die Küche ist. Für Einmachezwecke ist er allein geeignet, weil mit gebläutem Zucker eingekochte Früchte durch seinen Farbezusatz leicht in Zersetzung geraten. Der ungebläute Zucker steht gelegentlich etwas höher im Preise, er bringt den Unterschied aber durch größere Süße reichlich ein. Den Gebrauch von gemahlenem Zucker sollte man möglichst einschränken, er hat geringere Süße durch seine Herstellung und ist ungemein leicht verfälschbar. Dasselbe ist bei gemahlenen Gewürzen der Fall; man tut also besser, sie stets in unzerkleinertem Zustand zu kaufen, da bei ihnen auch noch die größere Flüchtigkeit der Riechstoffe in gemahlenem Zustand hinzukommt. Die einzige Ausnahme dürfte Paprika bilden, da ihre Zerkleinerung so ungemein unangenehm ist, daß man füglich riskieren kann, ein wenig Ziegelmehl in den geringen Mengen dieses höllischen Gewürzes mit zu essen.

Beim Einkauf aller gedörrten Früchte achte man besonders darauf, daß sie nicht allzusehr eingeschrumpft, „verhutzelt“, sind. Das deutet auf zu scharfes Dörren und macht sie unansehnlich und unschmackhaft zugleich. Sie sollen nie hart, immer noch geschmeidig sein.

Getrocknete Gemüse liefern meistens weniger wohlschmeckende Speisen, als die Dosengemüse sind, sie sind aber meistens preiswerter, und man ist vor der Gefahr gesichert, gelegentlich an eine verdorbene Dose zu geraten, auch ohne daß dies durch Auftreiben des Deckels oder den Geruch wahrnehmbar wird.

Allen anderen Konservierungsarten ist das Sterilisieren vorzuziehen, wie es durch die Weckapparate jetzt ungemein erleichtert und jedem Haushalt zugänglich gemacht ist.

Damit wäre das Notwendige über den Einkauf der

Rohstoffe der Ernährung gesagt, das natürlich die Übung nicht zu ersetzen vermag, sondern nur eine Anleitung sein soll, in welcher Richtung Auge, Nase und Tastsinn unter der Leitung fleißiger Beobachtung sich betätigen müssen, um eine Ernährung zu ermöglichen, die gleichzeitig preiswert, gesund und wohlschmeckend sein soll. Von ihrer Zubereitung in der Küche wird nun zu reden sein.

Fünftes Kapitel: Die Zubereitung der Speisen.

Von den Suppen.

Herkömmlicherweise versteht man unter „Suppe" zuerst Fleischbrühe; „Kraftbrühe", ja auch mit Vorliebe „Bouillon" genannt. Erst dann folgen in unserer Hochschätzung alle übrigen Suppen.

Es darf heutzutage als bekannt gelten, daß der Fleischbrühe an sich kein Nährwert zuzusprechen ist. Sucht man den in der Suppe, so greift man entweder zu Gemüsesuppen, Milch- oder Fruchtsuppen, oder man gibt der Fleischsuppe eine Einlage von Fleisch- oder anderen Klößen, von Reis, geröstetem Brot, Makkaroni oder bindet sie mit Butter und Mehl, mit Ei. Die reine Fleischbrühe — und das ist ihre sehr wichtige Eigenschaft in vielen Fällen — wirkt lebhaft anregend auf den Appetit und auf die Absonderung des Magensafts. Man soll sie deshalb nur in geringer Menge genießen, damit genügend Raum für die eigentliche Mahlzeit bleibt, zu der sie weiter nichts ist als der Auftakt.

Ganz anders wirkt schon die Fleischsuppe mit Einlage. Sie ist je nach ihrem Inhalt eine vollgültige Mahlzeit. So kennt sie der geschmackskundige Fran-

zose als pot au feu, so kennt sie namentlich Norddeutschland als zusammengekochtes Essen, und andere Länder unter anderem Namen. Sie kann in ihren zarten Erscheinungsformen eine köstliche Krankenspeise sein und in den derben den kräftigsten Soldatenhunger befriedigen. Ihre Zahl ist Legion und unbeschränkter Erweiterung fähig, denn jede neue, passende Zutat, jede Mengeveränderung der Bestandteile kann unter geschickten Händen ein erfreuliches Neues ergeben. Für die stetig wachsende Zahl der Menschen, die nur bei der mittäglichen Hauptmahlzeit Fleisch essen, zu Abend aber nicht, möchte ich abends Gemüsesuppen mit etwas Fleischbrühe, wenn vorhanden, wenn nicht, mit ein wenig Fleischextrakt gewürzt, neben allen anderen Suppen empfehlen. Ißt man dazu ein gutes Butterbrot — es ist das schon deshalb anzuraten, weil man auf diese Weise die Suppe mit der erforderlichen Langsamkeit verzehrt —, so hat man ein vorzügliches Abendessen. Hält man noch eine Zugabe von Stickstoff nötig, so nehme man ein Stück Käse oder ein paar Eier außerdem.

Als Grundgesetz der Gemüsesuppen ist zu beachten, daß man nur dann den Geschmack verschiedener Gemüse wirksam erhält, wenn man jedes einzeln bereitet und sie erst im letzten Augenblick in der Suppenschüssel vereinigt. Das ist besonders für zarte Dinge, wie junge Erbsen, ganz junge Karotten und Bohnen, auch die halbreifen weißen, sowie für Spargel notwendig, falls man letzteren überhaupt mit anderen Gemüsen in eine Suppe zu tun vermag. Auch den Blumenkohl sowie den Rosenkohl soll man für sich bereiten und ihn in die fertige Suppe tun; Wirsing und Weißkohl dagegen wird man am wohlschmeckendsten in der Suppe selber kochen; das gleiche gilt von den kleinen und großen Rüben. Kohl sowohl wie

Rüben haben so starken, eigenen Geschmack, daß man der Suppe höchstens noch ein paar Zwiebeln zusetzen soll, und etwas Pfeffer, auch Kümmel für den Kohl; jeder andere Gemüsegeschmack wird übertäubt. Kartoffeln für sich gekocht, aber zuletzt mit dem übrigen gründlich durchgekocht, gehören zu diesen derben, aber wohlschmeckenden, dicklichen Suppen. Will man sie leichter verdaulich haben, so treibt man sie durch ein Sieb.

Die an Stickstoff gehaltvollsten Suppen geben selbstverständlich reife Erbsen und Bohnen sowie Linsen. Um sie wohlschmeckend und bekömmlich zugleich zu machen, weicht man sie vor dem Kochen ein. Für Erbsen genügt eine Nacht, aber auch längeres Liegen schadet ihnen nicht; die Bohnen bedürfen meist längeren Einweichens. Bei hartem Wasser — und das ist jedes, in dem Seife gerinnt — ist es notwendig, den Hülsenfrüchten beim Weichen und Kochen eine ganz geringe Menge Natron zuzusetzen.

Die Zusammensetzung der Gemüsesuppen hängt von Geschmack, Jahreszeit und Geldbeutel ab. Man wird sie meistens dicklich, „gebunden" am wohlschmeckendsten finden. Man erreicht dies entweder durch Zusatz von Kartoffeln, die man zerkochen läßt oder leicht zerquetscht, durch Zutun von Butter und Mehl, die als sogenannte „Einbrenne", nämlich miteinander verbunden und dann mit der Suppe verkocht werden (fast überall erhöht das den Wohlgeschmack), oder man tut Reis, Graupen oder Grütze mit an das Gericht. Je mehr Gemüsezutaten die Suppe enthält, desto mehr sind letztere Zusätze anzuraten; Hafergrütze erhöht die Verdaulichkeit des Gerichts beträchtlich. Je weniger Gemüse verwandt werden, desto ratsamer ist es, die gewünschte Dicklichkeit durch obige Einbrenne herzustellen. Bohnen-

und besonders Erbsensuppe bleibt am besten ohne allen anderen Zusatz, als ein wenig Schinkensuppe. Ein rechtzeitig eingeweichtes Stück Speckschwarte tut's auch. Als Fettzusatz Bratenfett und zuletzt ein Stückchen Butter, sonst nur Salz. Mit gebratenen Semmelwürfeln daneben gereicht, ein köstliches, ungemein nahrhaftes und sehr billiges Essen.

Eine andere Kategorie bilden die Kräutersuppen, Spinat, Sauerampfer, Kerbel und ähnliche. Sie bedürfen einer Fleischbrühe als Basis, werden auch wohl meistens neben der Einbrenne noch mit Ei abgezogen werden. Sehr empfehlenswert ist für sie ein Zusatz von Sahne. Tomatensuppe ist eine Sache ganz für sich, von hohem Wohlgeschmack. Die meisten dieser Suppen kann man durch einen Zusatz von geriebenem Käse, Schweizer- oder Parmesankäse, verbessern für manchen, verschlechtern für andere Gaumen. Darum gibt man den Käse besser gerieben zu Tisch, damit man nach Gefallen nehmen kann.

Damit wäre über diese Klasse der Suppen das Erforderliche gesagt, und es kommen zunächst diejenigen an die Reihe, die den Brotfrüchten entstammen. Da sind zunächst die reinen Mehlsuppen. Besser als die einfache Milchmehlsuppe ist in vielen Fällen die aus gebräuntem Mehl hergestellte, sie ist für erwachsene Leute meist besser mundend und ist leichter verdaulich. Auch Roggenmehlsuppe ist ein gutes Essen. — Die heilsame Wirkung von Haferschleim ist bekannt. Weniger bekannt ist, daß er mit Reis zusammen eine sehr wohlschmeckende Suppe gibt (siehe Rezepte). Eine sehr gute Speise liefern sowohl Haferflocken wie Buchweizengrütze, dick in Wasser mit Salz und Butter gekocht, mit Sahne oder Milch gegessen.

Bei allen Milchsuppen hat man zu beachten, daß

lange gekochte Milch — über 20 Minuten — schwer verdaulich wird. Man wird also alle körnigen Einlagen zuerst in Wasser mit Butter weich kochen und die Milch erst später daran tun, auch das Salzen bis kurz vor dem Anrichten unterlassen. So sind Graupen, Grütze, Gries, Sago und Reis zu behandeln. Je dicker man diese Suppen bereitet, je mehr sie zu Brei werden, desto leichter verdaulich sind sie: man ißt sie dann eben, statt sie einfach zu schlucken, und bekanntlich ist das Essen der sehr wesentliche Beginn der Verdauung.

Fast zu allen breiartigen Suppen dieser Art kann man Fruchtmarmeladen, gekochtes frisches oder gedörrtes Obst essen und damit die größte Abwechslung erzeugen.

Ein Mittelding zwischen diesen und den eigentlichen Fruchtsuppen ist die allzuwenig bekannte Zitronensuppe, die unter den Krankensuppen ihres großen Wohlgeschmacks, ihrer Leichtverdaulichkeit und Nahrhaftigkeit wegen einen guten Platz verdient (siehe Rezepte).

Die Fruchtsuppen sind höchst angenehm erfrischend bei sommerlicher Wärme, aber auch im Winter ein höchst wertvoller Zusatz gerade der schwereren Winterkost. Mit Einlage von Sago — besonders wirklicher Tapioka! — kalt von großem Wohlgeschmack, wird man sie warm wohl lieber mit dickgekochtem Milchreis, mit Klößen aller Art essen mögen. Als Musterbeispiel gebe ich unter den Rezepten eine Suppe von saueren Kirschen. Von den Beeren eignen sich nächst Stachelbeeren die Heidelbeeren zur Suppe; man muß sie aber durch ein feines Sieb treiben; nur für Kompott eignen sich die ganzen Beeren.

Unter den Biersuppen gibt es einige recht beachtenswerte: Brotsuppe mit Bier, klare Biersuppe

mit Ingwer als Wintergetränk, schwedische Biersuppe (siehe Rezepte).

Auch Sagosuppe mit Wein hat ihre Verehrer. Und damit dürfen wir dies flüssige Kapitel beschließen!

Auf die Suppe folgt das Hauptgericht: Fleisch mit Gemüse. Hier soll von den wesentlichen Unterschieden der verschiedenen Fleischbereitungen die Rede sein.

Gekochtes oder gedünstetes Fleisch mit Gemüse. •••

Die bisherige Annahme, daß gekochtes Fleisch viel weniger nahrhaft als gebratenes sei, darf wohl endgültig als abgetan gelten. Für einen gesunden Hunger ist ein wohlbereitetes gekochtes Fleischstück ebenso nützlich und erfreulich wie ein Braten. Dem schlechten Esser wird letzterer angenehm sein, weil sich durch das Braten in der braunen Kruste ähnliche Würzstoffe wie in der Fleischsuppe zeigen. In beiden Fällen hat man es mit einer anregenden Wirkung auf die Magennerven zu tun, die, obgleich an sich nicht an der Verdauung beteiligt, doch insofern für sie von hohem Wert sein kann, als sie gelegentlich erst den nötigen Anstoß zu ihrem Beginn gibt. So ist der Braten als Hauptstück der Mahlzeit dem Tisch des Kopfarbeiters, das gekochte oder gedünstete Fleisch dem des Handarbeiters das gemäße. Abwechslung wird beiden dienlich und erfreulich sein.

Legt man gleichzeitig Wert auf eine wohlschmeckende Suppe und ein gutes Stück Fleisch, so tut man am besten, wenn man das Fleisch so zerteilt, daß man Sehnen, Knochen und loses Fett möglichst früh mit kaltem Salzwasser neben das Feuer stellt, damit der Leimgehalt und die Würzen dieser Teile sich bei der sehr langsamen Erwärmung dem Wasser — der künftigen Suppe — möglichst vollständig mitteilen. Je

stärker Knochen usw. zerkleinert sind, desto besser kann dies geschehen. Das zum Essen bestimmte Fleisch (in möglichst großem, kompaktem Stück) wird tüchtig geklopft erst in die kochende Brühe getan: dann bildet sich rasch durch das gerinnende Eiweiß eine undurchlässige Schicht auf seiner ganzen Oberfläche, die alles Auslaugen verhindert und ein sehr wohlschmeckendes Gericht liefert. Sobald das Ganze wieder kocht — es ist zweckmäßig, Sellerie, Möhren, und was man sonst an Wurzelwerk verwendet, vor dem Einlegen des Fleisches der Brühe zuzusetzen, Kräuter aber erst vor dem Anrichten —, muß es, mit gutschließendem Deckel verdeckt, ganz leise nur weiterkochen, „ziehen", wie der technische Ausdruck lautet. Will man das Gemüse mit Suppe von diesem Fleisch bereiten, so muß man von dieser abschöpfen, nicht das Gemüse daran tun, weil die Suppe Knochensplitter usw. enthält und vor dem Gebrauch durch ein Sieb gegossen werden muß.

Auf diese Art gekochtes Rindfleisch und Hammelfleisch sind vortrefflich, von letzterem besonders die Keule. Diese darf natürlich nicht zerschnitten werden; nur das lange Bein und etwa beigelegte Knochen (die man freilich zurückweisen soll, soweit das landesmöglich) kommen in kaltes Wasser.

Geeignete Gemüse zu gekochtem Fleisch sind: Möhren, Kohlrabi, alle Kohlarten außer Grün- und Rotkohl, Bohnen in jeder Gestalt. Zum Rindfleisch genügen auch Salzkartoffeln und Zwiebelsauce (siehe Rezepte).

Vom Schwein ist zum Kochen hauptsächlich Pökelfleisch üblich. Man tut im ganzen besser, es selber zu bereiten, weil man dann keinen oder doch sehr wenig Salpeter zu verwenden braucht, der dem Fleisch ein gutes Aussehen gibt, aber nur in ganz geringen

Mengen unbedenklich ist. 3—4 Tage Einsalzen genügen für kleine Stücke. Je heißer man das Salz gründlich in das Fleisch hineinreibt, desto rascher wird es gut sein. Es muß jeden Tag gewendet oder mit der Lake täglich überfüllt werden, an kühlem, luftigem Ort stehen.

Leichtgepökeltes Schweinefleisch gehört zu Winterrüben, ebenso zu dicken Erbsen und Sauerkraut. Zu letzterem kann man auch die sogenannten Eisbeine sowie Schnauze und Ohren verwenden: alles leimhaltige Stücke; denn man hat ja in den Erbsen bereits eins der stickstoffhaltigsten Gerichte, die wir kennen. Dies sogenannte „deutsche Nationalgericht" verdient die Beliebtheit vollständig, die es in vielen unserer Landschaften genießt; denn es ist etwa das Gehaltvollste, das die Küche überhaupt kennt, und es ist keineswegs sehr schwer verdaulich, braucht es wenigstens nicht zu sein. Wohlzubereitet, d. h. mit nicht zu fettem, nicht zu scharf gepökeltem Fleisch, das mit dem Sauerkraut genügend lange, 4—5 Stunden, gekocht wurde (das Fleisch bedarf je nach seiner Größe weniger), mit Langsamkeit und Bedacht gegessen, ohne den Magen vor oder nachher mit Flüssigkeiten zu überschwemmen, wird es ein durchaus erfreuliches Essen sein, und nicht nur für die kurzen Minuten des Speisens.

Mit Ausnahme dieses trefflichen Gerichts kann man fast überall, wo man Pökelfeisch verwendet, auch Schinken dafür einsetzen, meist wird er vorzuziehen sein, so überall da, wo es sich um unsere norddeutschen zusammengekochten Gerichte handelt, volkstümlich „Lepeleten" genannt. Sie danken den Ruf ihrer Schwerverdaulichkeit hauptsächlich dem landesüblichen, sehr starken Fettzusatz. Bekanntlich ist ja das ausgekochte Fett, ganz besonders von Hammel- und Rindfleisch,

eine viel unverdaulichere Sache als das Fett selber. Entfernt man also das flüssige Fett zum größeren Teil oder auch ganz und ersetzt es in letzterem Falle durch Butter, so können diese gehaltvollen Speisen, falls sie ziemlich dick gekocht sind, auch von empfindlichen Verdauungswerkzeugen ohne Mühe bewältigt werden. Vorausgesetzt ist freilich: gutes Kauen, Essen nur bis zur Sättigung, keinen Löffel voll weiter! Wie ja letzteres das eigentliche Grundgeheimnis körperlichen und geistigen Wohlbefindens ist.

Kalbfleisch ist zum Kochen nicht geeignet, von der Verwendung als Frikassee abgesehen. Als Frikassee ist auch das nicht ganz junge Geflügel verwendbar. Meist gilt auch hier, daß man den arthaften Geschmack des Fleisches nicht durch scharfes und verschiedenes Gewürz übertäuben soll: verträgt Kalbfleisch noch etwas Gewürz, wenigstens an die Frikasseesauce, so darf man bei Huhn kaum über Möhren, wenig Sellerie, wenig grüne Petersilie hinausgehen, ohne den feinen Geschmack des Gerichts zu beeinträchtigen. Dagegen sind Champignons, Steinpilze und Morcheln erfreuliche Zusätze. Zur vollen Wirkung kommt das Frikassee erst, wenn es mit gutbereitetem Reis gegessen wird (siehe Rezepte).

Ähnlich bereitet, aber mit Zusatz von Zitronensäure zur Sauce, ist auch der Kalbskopf ein sehr wohlschmeckendes Essen. Da er besonders leimhaltig ist, darf man sein Fleisch nicht braten, sondern nur kochen; auch tut man gut, ihm Fleischklöße als Zusatz zu geben. Champignons und Blätterteig-croutons verfeinern das Gericht.

Das Dünsten des Fleisches ist ein Mittelding zwischen Kochen und Braten, überall da anwendbar, wo das Fleisch nicht zart genug zum Braten erscheint. Man muß sehr lange Zeit für das Garwerden rechnen

— französische Angaben gehen bis auf sieben Stunden — z. B. bei Hammelkeule. Es ist darunter natürlich ein ganz leises Dünsten verstanden; man muß gerade bei allem Gedünsteten sich die goldene Regel gegenwärtig halten, daß gelindes Kochen das richtige, starke Dampfentwicklung aber das Zeichen schlechten Kochens ist.

Das zu dünstende Fleisch muß roh so lange nachhaltig geklopft werden, bis es biegsam und weich geworden ist; es wird rasch auf allen Seiten über starkem Feuer unter stetem Wenden in Butter oder Butterersatz gebräunt. Sodann tut man so viel heißes Wasser daran, daß es halb bedeckt ist, salzt die Oberfläche, verschließt den Topf mit gut passendem Deckel und läßt es langsam dünsten. Man wendet das Fleisch ein paarmal und gießt kochendes Wasser nach, wenn die Sauce zu stark einkocht. Niemals aber darf sie das Fleisch ganz bedecken: der Wohlgeschmack würde sehr leiden. Derberen Fleischarten gibt man Zusätze wie Suppenkräuter, Pfefferkörner usw.

Für gedünstetes Kalbfleisch und Geflügel ist ein Zusatz von Speck zur Butter nötig; Geflügel, besonders Ente, ist gedünstet eine wahre Delikatesse, wenn man statt des Wassers sich der sogenannten Braise bedient (siehe Rezepte).

Mit gedünstetem Fleisch aller Arten kann man jedes Gemüse essen; empfehlenswert sind besonders: für Hammelfleisch Bohnen, Kohlrabi; für Rindfleisch Wirsingkohl, Rosenkohl, Sauerampfer; für Kalbfleisch und Huhn: Spargel, Erbsen, Karotten, Spinat; für Schweinefleisch: alle Rübenarten, Grünkohl, Rotkohl, Sauerkraut. Besonders wohlschmeckend sind zu allem gedünsteten Fleisch Makkaroni, Reis, Kartoffelmus. Eine solche Verbindung ist immer anzuraten, wenn ein Gemüse noch anderweitig angebracht werden kann.

Besondere Erwähnung verdienen an dieser Stelle

das berühmte Pichelsteiner Fleisch (siehe Rezepte) und das unendlich wandelbare Irish Stew (siehe Rezepte).

Betreffs der Zubereitung der Gemüse rate ich, von dem oft empfohlenen „Abwellen“ abzulassen. Man schüttet mit dem ersten Wasser meistens ein gutes Teil des Aromas fort. Zweckmäßig ist es meines Wissens nur etwa bei Spinat. Man meint damit unliebsame Eigenschaften der Kohlarten und anderer zu bekämpfen, tut das aber weit erfolgreicher mit einem Zusatz von Kümmel oder von Natron, wo ersterer nicht paßt. Wird das Gemüse in seiner Brühe zu Tisch gegeben, so tue man gleich zu Beginn des Kochens ein Stück Butter daran: das erhöht den Wohlgeschmack wesentlich. Die ganz jungen Erbsen, Bohnen, Karotten sollte man stets nur trocken, mit einem Stück frischer Butter durchgeschüttet zu Tisch bringen. Man kann das Wasser, in dem sie gekocht wurden, sehr gut für die nächste Fleisch- oder Gemüsesuppe verwenden. Bereitet man das Gemüse im eigenen Saft, so ist zum Binden nur Butter und Mehl zu verwenden, aber unbedingt als sogenannte Einbrenne, nie getrennt. Gewürze vermeide man, sie taugen nur für derbe Gemüse. Weiß- und Wirsingkohl brauchen einen Zusatz von Zwiebeln, etwas Pfeffer und Kümmel. Etwas Fleischextrakt erhöht den Wohlgeschmack vieler Gemüse; dagegen ist es selten eine Geschmacksverbesserung, die Sauce mit Ei abzuziehen, das den arthaften Geschmack verdeckt.

Die Fische.

Wenden wir uns nun den Fischen zu, die man mit Unrecht lange geringer wertete als das Fleisch. Leider spukt diese Vorstellung noch immer in allzu vielen Köpfen, besonders bei den handarbeitenden

Volksschichten. Denn auch unter den billigen Seefischen sind Delikatessen ersten Ranges. Vor allem der Hering. Wäre er nicht so billig, man würde kaum einen wohlschmeckenderen Fisch zu nennen wissen als einen frischgefangenen, dickrückigen, grün und silbern leuchtenden Hering! Und nicht nur gebacken, auch in der Art der trefflichen Matelote (siehe Rezepte) bereitet oder einfach gekocht, mit Butter und Senf oder Meerettig gegessen, ist er ausgezeichnet. Sehr nahe an Wohlgeschmack, wenn auch ganz anderen Charakters, kommt ihm der Schellfisch, der in seiner Verwendbarkeit fast dem Hecht ebenbürtig ist, als Pflückfisch, mit Makkaroni, als Salat usw. Von den Tugenden der Lachsforelle, des Lachses, des Steinbutt braucht man nicht zu reden, auch der Dorsch, wenn im Winter große Fische auf den Markt kommen, ist etwas sehr essenswertes. Unter den geräucherten Meerfischen nimmt wieder der Hering als Bückling den ersten Rang ein; er hat nach Prof. Rubner den absolut höchsten Eiweißgehalt unter unseren Nahrungsmitteln. Sein kleiner Vetter, der Sprott, kommt an Menge nicht neben ihm in Betracht, wenngleich er an Wohlgeschmack noch höher steht. Neben diesen kleinen Fischen kommen die mächtigen Heilbutten sehr in Betracht, die frisch stückweis verkauft werden und ein treffliches, kalbfleischähnliches Gericht geben — alles das zu Preisen, die kaum die Hälfte der Fleischpreise erreichen. Sie sind also wahrhafte, nur lange nicht genügend nach ihrem Wert geschätzte Volksnahrungsmittel.

Auf das Verhältnis zwischen Kaufpreis und Nährwert hin allein angesehen sind unsere Flußfische im ganzen zu teuer. Aber als sehr leicht verdaulich, mit starkem Phosphorgehalt und als wertvolle Abwechslung sind sie unschätzbar.

Welch eine Fülle der Schuppenträger, von der köstlichen Forelle und dem Bodenseefelchen an bis zu Karpfen und Schleien unserer Gewässer! Aber wie werden die armen Fische gequält, wenn sie stundenlang, dem heimischen Wasser entnommen, in Luft und gar Sonne daliegen müssen! Ihnen wäre besser, man tötete sie sofort nach dem Fang, wie es uns besser wäre, so getötete Fische zu essen. Wer wissen will, wie sehr diese lange Marter den Geschmack schädigt, der vergleiche nur den Geschmack z. B. eines geschossenen Hechts mit dem eines auf dem Markt gekauften. Es ist ein Unterschied wie Tag und Nacht.

Was die Schmackhaftigkeit der einzelnen Arten betrifft, so ist sie zur Laichzeit wesentlich herabgesetzt; selbst der Hecht hat von März bis Ende Mai weniger Wohlgeschmack, ist aber selbst dann in seinen mannigfaltigen Bereitungsarten, besonders aber gebraten, doch noch ein vortreffliches Gericht (siehe Rezepte).

Wenn man Fische kocht, sollte man sie nie vorher schuppen, sie verlieren sonst allzuviel von ihrem Geschmack. Das meistens übliche „Blau"kochen durch Essigzusatz halte ich für eine barbarische Gewohnheit: der Essiggeschmack schädigt das Aroma des Fisches ganz beträchtlich. Um das Fischfleisch fest zu erhalten, genügt das sogenannte „Schrecken": ein kräftiger Guß kalten Wassers in den kochenden Fischtopf, mehrmals wiederholt. Sodann müssen die Fische bei geringer Hitze eben brodelnd gar kochen. Für die meisten Arten empfiehlt es sich, einige Zwiebeln mit dem Fisch zu kochen. Pfeffer ist nur bei wenigen Arten ratsam: Plötz (oder Weißfisch), Barsch, Brachsen, Hering; letzterer verträgt auch ein Lorbeerblatt in seiner Brühe. Die meisten Fische sind am wohlschmeckendsten, wenn man sie gekocht mit zerlassener Butter und geriebenem Meerettig oder mit Senfbutter ißt. Das Backen

(schwimmend in siedendem Fett) ist dem Braten in der Pfanne meistens vorzuziehen. Zu so bereiteten Fischen gibt man eine Remouladensauce. Brachsen und auch Karpfen kocht man vielfach in Bier, Schleie mit Dillsauce (siehe Rezepte). Brachsen unter zwei Pfund sind nicht empfehlenswert, ebensowenig Karpfen.

Bei allen Fischen, die in ihrer Sauce auf den Tisch kommen, ist wie bei der Matelote zu verfahren. Alle schleimigen Fische sind mit besonderer Sorgfalt zu waschen; am besten reibt man sie nach mehrmaligem Waschen mit einer Hand voll Salz ab. Dadurch wird freilich beim Schlei das „Blauwerden" verhindert, aber Appetitlichkeit und Wohlgeschmack wesentlich erhöht. Besonders auch beim Aal ist das notwendig, für den ich eine wenig bekannte Bereitungsweise: Aal mit Salbei, anführe (siehe Rezepte), die unter die Delikatessen ersten Ranges gehört.

Der Braten.

Seine höchste Vollendung erreicht er nur am Spieß, und es ist eins der Hauptverdienste des Gasherdes, die beste aller Bereitungsarten mit Hilfe heutiger Technik wieder in den Bereich kleiner Börsen und kleiner Tischgenossenschaften gerückt zu haben. Es war eine Freude, den Hühnchen zuzusehen, wie sie sich auf der Berliner Ausstellung „Die Frau in Haus und Beruf" an mechanisch getriebenen Spießen vor den Flämmchen des Gasherdes drehten und zusehends langsam bräunten. Ihr Aussehen schon sagte dem erfahrenen Auge, wie wohlschmeckend sie nach ihrer Vollendung sein würden.

Aber auch mit einem kohlenbefeuerten Herd läßt sich sehr Gutes leisten, sobald er nur einen Bratofen hat. Vorzuziehen sind die Herde mit nur einem

Feuer, das vom Feuerloch aus über den Bratofen hinweg, an der Seite hinab, unter seinem Boden hindurchgeführt wird. Es ist das nicht nur billiger und weniger mühsam, als zwei Feuer zu unterhalten, sondern es ist namentlich die einzige Methode, einen Braten herzustellen, der dem Spießbraten nur wenig nachgibt, weil bei einem richtig befeuerten Bratofen, ähnlich wie beim Spießbraten, das Fleisch von allen Seiten mit strahlender Wärme, aber nirgends, falls man eine Bratpfanne mit Rost benutzt, mit dem Boden des Gefäßes und somit der Einwirkung der Feuerhitze direkt in Verbindung kommt. Das ist aber der große Unterschied zwischen dem Braten auf dem Rost und dem in der Pfanne selber, daß bei ersterem die Kruste des ganzen Bratens von Anfang bis Ende unverletzt bleibt, während das Braten in der Pfanne selber kaum etwas anderes als ein Dünsten ist: immer liegt das Fleisch entweder in der Sauce oder, im besseren Falle, im Fett. In ersterem kocht wenigstens die untere Seite, statt zu braten, im zweiten wird sie gebacken, nicht gebraten. Außerdem erfordert diese Bereitungsart eine fast unausgesetzte, mehrstündige Aufmerksamkeit.

Ich gebe hier, weil häufig nicht sorgsam genug beachtet, das ganze Verfahren, um einen vortrefflichen Braten herzustellen. Als Musterbeispiel wähle ich das Roastbeef.

Ein gut abgehangenes Roastbeef — die Größe richtet sich nach der Größe des Bratofens; im allgemeinen ist der Braten um so besser, je größer er ist — wird etwa ½ Stunde lang geklopft, bis es ganz geschmeidig geworden ist. Ist die Sehne sehr dick, die am Rückenknochen entlang das Fleisch bedeckt, so schneidet man sie fort, weil sie das Schneiden des Bratens zu beschwerlich machen würde. Man muß

aber dann besonders achtgeben, daß der Braten an dieser Stelle sehr fleißig mit Fett übergossen wird. Von dem Fett der Unterseite des Bratens trennt man, ohne es ganz zu entfernen, möglichst große, flache Stücke ab, mit denen man später in der Pfanne die Oberseite des Bratens bedeckt, sobald er gekehrt wurde. Inzwischen schiebt man die Bratpfanne samt Rost in den sehr heißen Ofen; sobald sie heiß ist, übergießt man das Roastbeef in tiefer Schüssel mit einer Menge kochenden Wassers, hebt es sofort in eine andere Schüssel, reibt das nötige Salz hinein und legt es, mit der Unterseite nach oben, in die Pfanne auf den Rost. Die ersten 10—15 Minuten kann man den Ofen geschlossen halten. Bis der Braten auf beiden Seiten gebräunt ist, muß die starke Hitze erhalten bleiben; dann kann man sie etwas vermindern, damit das Fett oder der Braten nicht etwa verbrennt. Man erreicht das am besten durch sehr fleißiges Befüllen des Bratens mit dem flüssigen Fett; genügt das nicht, so kann man den Luftzug unter dem Feuer dämpfen, im Notfall auch ein Blatt weißes Papier auf den Braten decken. Niemals darf man das Feuer stark herunterbrennen lassen, vielmehr ist eine gleichmäßig starke Hitze für den Wohlgeschmack jedes Bratens unerläßlich, dessen eigentümliches Aroma sich nur in ihr entwickelt. Mit dem flüssigen Fett soll der Braten alle 5—10 Minuten übergossen werden, sehr sorgfältig, ohne je ein Fleckchen zu vergessen. Nach einer halben bis dreiviertel Stunde wendet man ihn, der bis zum Schluß nun in der gleichen Lage verbleibt. Man rechnet durchschnittlich auf das Pfund Fleisch eine Viertelstunde Bratzeit, bei ganz großen Stücken ein Viertel bis ein Drittel weniger. Die Sauce bereitet man im letzten Augenblick, am besten mit allmähligem Zugießen von saurer Sahne, die

in der Pfanne hin und her geschüttelt wird, nachdem man das überschüssige Fett abgeschöpft und den Braten herausgenommen hat. Fünf Minuten genügen zur Herstellung dieser besten, sämigen Sauce. Fehlt die saure Sahne, so genügt auch süße, allenfalls auch Milch oder Wasser. In letzteren Notfällen muß man ein wenig Mehl im Fett braun werden lassen, ein Stückchen frische Butter daran tun und Milch oder Wasser ebenso verrühren oder verschütteln wie die Sahne. Allenfalls kann man ein paar Tropfen Zitronensäure daran tun oder ein wenig Fleischextrakt, keinesfalls aber irgendein Gewürz.

In ganz gleicher Art macht man alle übrigen Braten. Außer dem Rinderbraten, dem Schweineschinken und der fetten Gans bedürfen alle eines Zusatzes von Butter, die am besten gebräunt wird, ehe man das zu bratende Fleisch in die Pfanne tut. Durch die starke Hitze, die sie angenommen hat, schließen sich die Außenflächen des Fleisches sofort, und der Braten bleibt saftiger und würziger zugleich. Wesentlich unterstützt wird das durch das Übergießen des Fleischstücks mit kochendem Wasser, unmittelbar, ehe man es in die Pfanne legt. Besonders notwendig ist das bei großen Braten und bei gespickten, weil dadurch das Eiweiß der Spickstellen gerinnt. Der geringe Fettverlust ist dagegen gar nicht in Betracht zu ziehen. Für Geflügel ist es im ganzen besser, wenn man es, statt zu spicken, in dünne Speckscheiben einhüllt, die für viele eine Delikatesse sind. Für Rebhühner gehören bekanntlich noch Weinblätter zwischen Vogel und Speckhülle.

Allen Braten gemeinsam sind: starke Ofenhitze, reichlich Fett von Anfang an, fleißiges Begießen, Bereitung der Sauce im letzten Augenblick, wie für den Rinderbraten angegeben. Von letzterem macht

allein der Schweinebraten eine Ausnahme, man kann ihm etwa eine Stunde früher Wasser zusetzen, ohne seinen Geschmack für die meisten Leute wesentlich zu schädigen. Ich ziehe freilich auch hier das wasserlose Verfahren vor, setze ihm aber gern ein paar zerquetschte Wacholderbeeren zu, wie sie für Wildschwein üblich sind.

Von allem Wild, soweit es Haar trägt, gilt der Grundsatz: dicht spicken, mit viel Butter braten! Allein dem Wildschwein kann man die eigene Fettschicht als Hülle lassen und verhältnismäßig wenig Butter verwenden.

Der Feist aller anderen wilden Vierfüßler muß vor dem Braten entfernt werden, sobald er in nennenswerter Menge vorhanden sein sollte, wenigstens soweit sie bei uns heimisch sind. Ein trefflicher Braten ist der vom Renntier, den man heute ziemlich überall erhalten kann, ebenso sind gut gemästete Kaninchen schätzbar, leider in Deutschland zu wenig gewürdigt. Über Bärenschinken und ähnliches fehlt es mir an Kenntnis.

Unstreitig die köstlichsten Braten liefert das wilde Geflügel. Wenn man keine Haselhühner erlangen kann oder das duftige Birkhuhn, Rebhuhn, Fasan, Schnepfe oder wilde Ente, so können auch Schneehühner ein treffliches Gericht sein. Freilich wird man sie ebenso wie die Wildente auf etwaigen Fisch- resp. Trangeruch prüfen müssen, den man, wenn nötig, durch Enthäuten und Einlegen in saure Milch beseitigt. Meist genügt das letztere. Daß jeder Braten besser ist, wenn man das Einlegen in irgendeine Flüssigkeit vermeiden kann, ist selbstverständlich, nur werden einige erst auf diese Weise genießbar, die aber immer nur als Notbehelf anzusehen ist.

Alles Wildgeflügel sollte man in einer Speckhülle

braten, es wird viel zarter und saftiger mit geringerer Mühe, als wenn man nur Butter verwendet. Bereitet man es nur in Butter, so ist ein unausgesetztes Begießen notwendig; dies stete Begießen ersetzt die sorgfältig gemachte Speckhülle selbsttätig, so daß man sehr wohl nebenher andere Arbeiten vornehmen kann und nur alle 5—10 Minuten das Geflügel zu begießen braucht. Bei zahmem Mastgeflügel übernimmt die Rolle der Speckhülle das Fett des Tiers selber, freilich in weit weniger gründlicher Weise, so daß man auf jeden Braten ohne Speckhülle stets eine weit sorgsamere Aufmerksamkeit verwenden muß. Hier ist ein sehr gutes Hilfsmittel das große Blatt weißes Papier, das man bei starker Hitze von oben über den Braten legt, um ihn vor dem Brenzlichwerden zu schützen. Befürchtet man, daß das Geflügel zu trocken werden könnte, so bestreicht man das Papier in Form des Bratens mit Butter und legt es mit der Butterseite auf das Geflügel, das dann saftig und zart bleibt.

Sehr wichtig und eigentlich nur von Fall zu Fall anzugeben ist genügend langes, aber nicht zu langes Braten.

Bei Braten von Schlachttieren ist die Sache verhältnismäßig einfach: man rechnet auf das Pfund Rinderbraten je eine Viertelstunde; das stimmt genau bis etwa fünf Pfund; von da ab tut man gut, 12 resp. 10 Minuten zu rechnen, denn je größer der Ofen ist, desto geringer sind die Wärmeverluste, und wollte man einen Braten von sechzehn Pfund vier Stunden braten, so hätte man keineswegs die rosafarbene, saftige Delikatesse, die sich unsere kulinarische Phantasie unter einem derartigen Rinderbraten vorstellt. Je größer also der Ofen ist, desto sorgsamer muß man darauf achten, daß kleinere Stücke nicht zu viel Hitze erhalten. Auch hier muß, wie überall in

der Küche, eigene Aufmerksamkeit auf alle Umstände jedes einzelnen Falles gerichtet sein; unbedingte Regeln lassen sich nicht geben.

Die Bratzeit ist bei allen übrigen Schlachttierbraten eine ähnliche, sie richtet sich auch nach der Zartheit des Fleisches und seiner Form: der lange, aber flache Rücken braucht weniger Zeit zum Garwerden als die kompakte Keule, junges Tier braucht weniger Zeit als altes, vollgemästetes weniger als halb- oder gar nicht gemästetes. Der höchstgeschätzte Braten unter dem Schlachtfleisch, der Kalbsrücken, braucht ein Viertel bis ein Drittel kürzere Zeit zu seiner höchsten Vollkommenheit als der Rinderbraten. Alle Braten vom Kalb soll man nur gespickt bereiten, aber auch nie vergessen, den gespickten Braten gründlich und schnell mit einer Menge kochenden Wassers zu übergießen, ehe man ihn in die Pfanne legt. Nur auf diese Art und mit einer Sauce von gutem Rahm bereitet ist er wirklich das erlesene Gericht, das er zu sein vermag.

Genau so müssen auch alle Haarwildbraten bereitet werden. Auch bei ihnen ist Spicken ebenso unerläßlich wie am Schluß des Bratens die Zutat saurer Sahne, die erst die Sauce bildet. Bei einem Braten aus einer großen Hirschkeule — also von einem mehrjährigen Tier stammend — ist ein gründlicheres Klopfen des Fleisches nötig, ehe man es für das Spicken enthäutet. Vorzuziehen ist das jüngere, kleinere Tier stets, besonders für unerfahrenere Köchinnen, die die Strukturunterschiede vom vollentwickelten jungen und vom alten Tier am Querschnitt der Muskeln noch nicht auf den ersten Blick erkennen können.

Im Anschluß an den Braten will ich hier noch vom Rösten, vornehmer, wie manche meinen, „Grillieren“ genannt, reden. Dies Rösten ist vielleicht die edelste aller Fleischbereitungsarten. Es wird in der

internationalen Hotelküche und in ähnlich kulinarisch verfeinerten Anstalten auf besonders eingerichteten Feuerstellen betrieben, man kann aber auch jedes alltägliche Herdfeuer dafür benutzen, falls man sich einen Rost von verzinnten, feinen Drahtstäben kauft, am besten einen zusammenklappbaren Doppelrost, etwa 20 cm im Geviert, mit langem Griff. Die Innenseiten des Rostes werden mit Speck abgerieben; man tut das wohlgeklopfte Fleisch — Schnitzel, Beefsteak (nur, wenn erlesener Qualität!), Kotelette, Wildsteaks — zwischen die Rostklappen. Nachdem man für ein sehr starkes, nachhaltiges Feuer ohne jeden Rauch gesorgt hat, wie es durchgebrannte Briketts liefern oder Buchenholz, legt man den Rost mit dem ungesalzenen Fleisch über das helle Feuer und wendet ihn mit rascher Drehung, sobald die untere Seite bräunlich wird. Man braucht etwa dieselbe Zeit wie zur üblichen Beefsteakbereitung. Das Fleisch muß braun, aber nicht verbrannt sein, wird rasch auf eine heiße Schüssel mit zerlassener Butter getan, gesalzen, in der Butter umgekehrt, sofort gegessen (siehe Rezepte). Man kann diese Bereitungsart, die freilich gutes Fleisch, gutes Feuer und eine gute Köchin erfordert, allen Feinschmeckern und besonders Kranken gar nicht warm genug empfehlen.

Damit wäre wohl das Nötige für den Braten an dieser Stelle gesagt. Da aber zum Braten der Salat gehört, so soll diesem mannigfachen Gericht oder Zubiß, wie man es immer nennen mag, einige Aufmerksamkeit zugewendet erden.

Wie so viele, ja fast die meisten Speisesitten, hat auch die Gewohnheit, dem Fleisch den Salat beizugesellen, einen tiefen Sinn, der mit vollen Ehren vor der jungen Einsicht unserer Ernährungsphysiologie besteht: ein wenig Säure erleichtert die Verdauung

des Fleisches; dazu kommen die belebenden Salze, die ganz besonders in den grünen Blättern vorhanden sind, der Wert des Öls als eines der löslichsten und somit verdaulichsten Fette. Im allgemeinen wird man ja auch diesem zarten Essen kaum scharfe Würzen zusetzen, die seinen angenehmen Geschmack verdecken; für die Krankenküche ist es sehr wesentlich, daß man den Essig durch Zitronensäure ersetzen kann, ohne den Wohlgeschmack des Salats zu beeinträchtigen, im Gegenteil hebt man ihn eher dadurch. Es ist also dieser Tausch sehr empfehlenswert, um so mehr, als Zitronensaft kaum je, Essig aber häufig schlecht ertragen wird. Etwas anderes ist es nun freilich mit einigen anderen Speisen, die unter den Begriff Salat fallen: delikat sind sie alle, wenn sie gut bereitet und von einer empfindenden Zunge gebilligt worden sind, allzu häufig aber geht mit dem Wohlgeschmack Schwerverdaulichkeit Hand in Hand. Das kommt besonders bei Fisch- oder Fleischsalaten in Mayonnaise vor, ist jedoch keineswegs notwendig. Führt man diese köstlichen Gerichte auf die einfachsten Elemente zurück, die ihnen den besonderen Wohlgeschmack geben — und deren Zusammenstellungsart überhaupt das eigentliche Haupttalent des begabten Kochenden, den kulinarischen Instinkt, die gastrosophische Phantasie voraussetzt —, so läßt sich in wenig Worten ein Schema geben, das in den Händen des Begabten sich auch bei einfachsten Zutaten in eine ungemein wandlungsfähige, köstliche Speise wandelt, während eine stumpfere Zunge nichts Ordentliches nach denselben Angaben zustande bringt.

Die Grundsätze wären etwa: je zarter die Grundlage des Salats: grüne Salate, junge Gemüse, Kresse, Gurken, Tomaten, desto zarter, unaufdringlicher muß auch die Zutat sein. Sie wird am besten nicht über Öl, Essig oder Zitronensaft, Salz und ein wenig

Pfeffer hinausgehen, höchstens wird man in wenigen Fällen, wenn man das Öl verringern möchte, einen Teil davon durch Eigelb ersetzen, in das man das Öl tropfenweise verrührt. Wo etwas gebundene Sauce wünschenswert ist, ist dies das Gegebene. Immer aber behält der alte Satz seine Geltung: nimm Öl wie ein Verschwender, Essig wie ein Geizhals, Salz und Pfeffer wie ein Weiser und mische wie ein Narr. Bei grünem, ganz zartem Salat und bei ganz jungen Bohnen tut man gut, zuerst nur mit dem Öl den Salat zu mischen, erst nachher mit dem übrigen.

Für derbere Grundlagen, ganz besonders für Fisch- und Fleischsalate, aber auch Blumenkohl-, Pastinak- und Selleriesalate verwendbar ist eine Mayonnaise. Man nimmt nicht ohne Grund an, daß diese angenehme Speise schwer verdaulich ist — notwendig ist das jedoch nicht. Ich gebe deshalb ein Rezept (siehe diese), das keinem gesunden Magen wehe tut, dessen Besitzer ein wahrhafter Feinschmecker, also ein maßhaltender Esser ist.

Ganz besonders schätzenswert sind die Fischsalate: fast alle Fischarten eignen sich dafür, besonders auch die Seefische, mit Ausnahme etwa des Herings. Dadurch wird dieses gute Essen eine angenehme Abwechselung, die auch kleineren Börsen leicht zugänglich ist. Betonen möchte ich auch hier, daß die Zubereitung des Salats um so einfacher sein muß, je edler der Geschmack der Grundlage ist: wer einen Salat aus Steinbutt bereitet, wird weise sein, wenn er sich auf Öl, Essig oder Zitrone, Salz und Pfeffer beschränkt; wer Hecht, Zander, Dorsch oder Scholle verwendet, darf seiner Phantasie in bezug auf die Sauce schon mehr Spielraum lassen. Eine wenig bekannte, aber treffliche Sauce zum Fischsalat ist die aus Rahm (siehe Rezepte).

Einen besonderen Absatz verdienen die vielverbreite-

ten Kartoffelsalate. Vorweg ist zu beachten, daß man die Kartoffeln spätenstes von Winteranfang an sofort nach dem Kochen abziehen muß. Das ist eine Regel, die man bei Pellkartoffeln unbedingt zu beachten hat, weil sonst das um diese Zeit immer stärker auftretende giftige Solanin, das bei geschälten Kartoffeln in das Wasser übergeht, in der Kartoffel verbleibt. Solange sie heiß ist, liegt es unter der Schale und wird mit dieser entfernt, später dringt es in die Kartoffel selber ein.

Um einen wohlschmeckenden Kartoffelsalat zu bereiten, muß man ihn von noch warmen Kartoffeln herstellen. Bei den ganz einfachen Bereitungsarten, namentlich, wenn man nur Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer verwendet, wird man seinen Wohlgeschmack und seine Verdaulichkeit erhöhen, wenn man ihn überhaupt nicht ganz erkalten läßt.

Da Kartoffeln ihre Ergänzung in Fett haben, so bedarf ihr Salat beträchtlich größerer Fettzusätze als z. B. grüner. Will man nicht nur Öl verwenden — und das ist aus ökonomischen Gründen ebenso ratsam wie aus hygienischen —, so kann man als seine Hilfsmittel mancherlei verwenden: zu Sahne gerührte Butter, Rahm, Eigelb. Am wohlschmeckendsten alle drei zusammen. Besonders spielt guter, saurer Rahm auch hier eine sehr wichtige Rolle nach verschiedenen Seiten hin: er ist leicht verdaulich, ja ein Verdauungshelfer, wie gute saure Milch überhaupt ist, und er beschränkt den Öl- und Essigzusatz gleichzeitig, die beide dem Verdauungsapparat weit größere Arbeit zuweisen. Voraussetzung dafür ist natürlich, daß er aus sauberer Umgebung stammt. Ist man dessen nicht sicher, so kaufe man lieber die Milch und übernehme das Weitere selber. Glücklicherweise kann man ja bei allen Milchprodukten mit Auge und Nase leicht er-

kennen, ob sie reiner Herkunft sind, und seinen Bezug danach einrichten.

Während bei grünen und sonstigen zarten Salaten die Bereitung am besten erst bei Tische geschieht, um sie sofort zu verspeisen, ist es für derbe Salate besser, sie einige Zeit gemischt stehen zu lassen. Ganz besonders nötig ist das für den Kartoffelsalat, der erst dadurch zu seinem vollen Wohlgeschmack gelangt. Selbst wenn man ihn mit Mayonnaise bereitet, soll man den fertigen Salat doch etwa noch eine halbe Stunde lang etwas warm halten, sonst nehmen die Kartoffelscheiben nicht genügend Wohlgeschmack an. Daraus folgt natürlich, daß die Sauce einen wesentlich ausgeprägteren Geschmack besonders von Salz haben muß, als man ihn von dem fertigen Salat wünscht. Eine Mayonnaise und Kartoffeln darin sind aber zu wenig harmonierende Dinge, als daß ich ihre enge Verbindung empfehlen würde. Will man sich nicht mit der Einfachheit begnügen, die meinem Empfinden nach der biederen Kartoffel weitaus am besten zu Gesichte steht, so verschöne man immerhin ihre Salatsauce mit Sahne oder Eigelb samt einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe; aber die edle Dame Mayonnaise zwinge man nicht zu solcher unharmonischen Vereinigung.

Süße Speisen.

Dem Braten folgt die süße Speise. Das klingt einfach — und welch eine Fülle köstlicher Dinge steigt vor dem guten Gedächtnis meiner Zunge auf bei diesem Namen!

Es ist ein wichtiger Fortschritt, daß man in immer weiteren Kreisen dahin kommt, diesen Schluß der Hauptmahlzeit nicht nur den Festtagen vorzubehalten,

sondern zum täglich üblichen zu machen. Damit wird Fruchtsaft oder Frucht in irgendeiner Gestalt zur täglichen Speise, und neben ihr Sahne und Milch: beides sehr wertvolle Gegengewichte gegen allzu starkes Überwiegen der Fleischspeisen in unserer täglichen Ernährung.

Es wird im allgemeinen richtig sein, auch hier für die Dauer an möglichst einfacher Zusammenstellung festzuhalten. Damit ist aber nicht gesagt, daß man durchaus die sogenannten kindlichen süßen Speisen — unter denen man meist einen Milchbrei mit Fruchtsaucen versteht — bevorzugen soll. Auch hier läßt sich mit geringer Mühe aus den bekannten Elementen Milch, Mehl (und vielem Verwandten), Eier, Butter, Zucker mit ganz wenig Vanille, Zitronenschale und anderen Gewürzen und den trefflichen Fruchtsäften, die man sich so leicht für das ganze Jahr bereiten kann, immer wieder etwas Neues und Reizvolles für den Gaumen bilden.

Vor allem empfehlenswert scheint mir die nordische sogenannte rote Grütze. Es ist ein Vorurteil, daß man diese ausgezeichnete Speise nur aus frischen Beeren bereiten kann. Nimmt man roh eingemachten Saft in genügender Menge dazu, so gibt sie der aus frischen Früchten bereiteten kaum etwas nach. Man muß freilich mit der Vorstellung gebrochen haben, daß alles Eingemachte nur in kleinen Mengen genossen werden darf, sondern für einen Tisch von vier bis fünf Personen zum Nachtisch mit Gemütsruhe eine halbe Weinflasche rohen Fruchtsaft für die rote Grütze verbrauchen. Da der Herstellungspreis einer Weinflasche Johannis- und Himbeersaftes gemischt kaum irgendwo sechzig Pfennig übersteigen wird, während er oft kaum vierzig erreicht, und da seine Bereitung sehr einfach ist, so scheint mir eine Her-

stellung dieser ebenso gesunden wie einfachen Speise schon deshalb sehr empfehlenswert, weil man kaum auf eine andere Art zum Genuß so beträchtlicher Mengen von Fruchtsäuren gelangt.

Zu ähnlichen guten Speisen dienen auch, ganz besonders in Verbindung mit Tapiokasago, die trefflichen Sauerkirschen, die ja freilich nur eine beschränkte Verbreitung besitzen (siehe Rezepte).

Eine andere Kategorie von süßen Speisen sind die Flammeris. Ich weiß wohl: sie werden im ganzen mit besonderem Mißtrauen angesehen. Das liegt in der Zeit begründet, wo man sie wirklich nur als Kinderspeisen ansah und ihnen allzu wenig sorgende Neigung zuwandte. Denn die Kinder aßen ja auch die für große Leute fadesten Gerichte dieser Art immer noch mit Wonne! Gerade diesen Stiefkindern der Küche möchte ich hier besondere Aufmerksamkeit zuwenden.

Die Grundlagen eines trefflichen Flammeris sind: g u t e Milch; auf die Person etwa ein halbes Ei, ein Teelöffel voll Butter, ein wenig Vanille oder Zitronenschale, Zucker und Salz, Maismehl, Gries oder Reis, je nach Geschmack oder Gelegenheit. Besonderes Gewicht lege ich auf den Zusatz von ein wenig Butter, die sowohl auf Wohlgeschmack wie auf Bekömmlichkeit der Speise von entscheidendem Einfluß ist (siehe Rezepte). Von allen einfachen süßen Speisen ist der Milchreis eine der besten. Man darf aber den Reis nicht in der Milch, sondern muß ihn in wenig Wasser fast weich kochen, bevor man die siedende Milch dazu tut, da Milch, über 20 Minuten gekocht, zu den schwerverdaulichsten Speisen gehört (siehe Rezepte). Mit Marmelade, besonders mit wohlbereiteten Aprikosen gegessen, ist er äußerst wohlschmeckend.

Noch nahrhafter macht man den Reis, wenn man

ihn als Auflauf zu Tisch bringt (siehe Rezepte). Die Abwechslungen, die sich bei allen diesen Gerichten durch Veränderung der Würzen oder der mehlartigen Zutaten hervorbringen lassen, sind unendlich.

Von den im Range höher geschätzten Puddings gibt es so viele Anweisungen, daß ich sie füglich übergehen kann. Ich gebe nur eine ziemlich unbekannte Speise, den groben Brotpudding, unter den Rezepten. Und neben ihm eins, das eine Klasse ganz für sich bedeutet, ein Gericht, das von Uneingeweihten mit höchstem Mißtrauen angesehen wird, das sich aber stets in begeisterte Liebe bei näherer Bekanntschaft umzuwandeln pflegt, ein Gericht, das seines englischen Ursprungs wegen den Namen Applepie führt und kulinarischer Unsterblichkeit aufs höchste würdig ist (s. Rezepte).

Unter den mit Spirituosen versetzten Speisen gibt es viele ungemein wohlschmeckende. Ich führe eine Reisspeise mit Arrak an, der ich in Kochbüchern noch nirgends begegnet bin, die aber aller Ehren wert ist (siehe Rezepte).

Und nun dürften wir wohl zu den Cremes emporsteigen. Ihnen allen ist gemeinsam, daß sie im Grunde ganz einfach zu bereiten sind, aber es zu ihrem Gelingen so vieler Sorgsamkeit bedarf, daß man allzu häufig glaubt, der gute Erfolg sei Zufall.

Am wohlschmeckendsten sind stets diejenigen dieser zarten Gerichte, denen man nur Eier, aber keine Gelatine oder ein wie immer geartetes anderes Bindemittel zusetzt. Das gilt selbstverständlich nur dort, wo Eier verwendet werden; wo sie fehlen, muß man natürlich zu einem anderen Bindemittel greifen, und das wird meistens die Gelatine sein, die am wenigsten den Geschmack beeinträchtigt. Eine einfache, aber sehr wohlschmeckende Weincreme gebe ich unter den Rezepten an mitsamt der Bereitungsart.

Auch über die verschiedenen Eisspeisen kann ich wohl mit der Bemerkung hinweggehen, daß es für Wohlgeschmack wie Bekömmlichkeit gleich wichtig ist, ihre Temperatur nicht allzu niedrig werden zu lassen, wie man das durch häufiges Umstechen der Eisspeise und fleißiges Drehen der Büchse sowie durch Zusammensetzung der Eishülle und ihre Isolierung nach außen zu erreichen vermag.

Und nun zum Schluß der Mahlzeit ein kurzes Wort über den Käse und sein Zubehör!

Wenn ich auch nicht die Notwendigkeit einsehe, eine ausgiebige Mittagsmahlzeit mit einem Stück Käse zu beschließen, so möchte ich doch den ungemein hohen Nährwert des Käses an dieser Stelle betonen, wo nach alle dem Süßen sich der Gedanke an seine kräftige Würzigkeit ganz von selber aufdrängt.

Und zwar sind es bei ihm die billigsten Arten, die die höchsten Werte für die menschliche Ernährung liefern. Unter allen unseren üblichen Nahrungsmitteln vereinigt in geringrem Umfange keines so viel Stickstoffgehalt mit so billigem Preis wie der Magerkäse. Aber auch die halbfetten Käse, sogar die Fettkäse selber, die daneben vielfach Delikatessen sind, stehen für ihren Nährwert niedrig im Preise, von den teuersten Sorten abgesehen, die eine Art Liebhaberwert in einigen Marken besitzen.

Wir haben hier eine ähnliche Erscheinung wie bei den Seefischen: der Nährwert beider steht durchaus nicht im richtigen Verhältnis zum Kaufpreis — leider richtet sich aber die durchgängige Ansicht von dem Wert eines jeden Dinges in unserem Zeitalter nach seinem Preise, und es bedarf stets erst eines Nachdenkens, sich der Relativität von Preis und wirklichem Wert bewußt zu werden. Auch spielen in unserem besonderen Fall Feinschmeckerei, Aussehen der Speise

und die Mode eine große Rolle. Auch läßt es sich gar nicht leugnen, daß es ganz hervorragend wohlschmeckende Dinge unter den Herren von Camembert, Roquefort, Chester und Emmental gibt, während die größere Tugend unbedingt im derben Handkäse, im schweren Holsteiner und besonders in unserem heimatlichen Pimkäse liegt, mag er nun in frischer Weiße strahlen oder gelb und duftig sich über ein handfestes Butterbrot verteilt haben. Alle Käse aber sind gute treffliche Dinge, Nahrungsmittel hohen Ranges, und niemand unter ihnen sei jemals verachtet!

Sechstes Kapitel: Rezepte.

Suppen.

Fleischsuppe. Am besten ist Rindfleisch mit Knochen verwendbar, das man frühmorgens mit der nötigen Menge kalten Wassers mit Salz hinstellt. Man erwärmt es ganz allmählich; will man das Fleisch nicht benutzen, so zerschneidet man es, ehe man es ansetzt, und läßt die Brühe nur so lange kochen, bis das Suppengemüse gar ist. Eine gute Würze bildet eine Zwiebel, die man auf der Herdplatte ungeschält braun werden läßt und nach Entfernung der äußersten Haut an die Suppe tut. Sonstige Suppengemüse sind: Sellerie, Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzel, Porree.

Will man das Fleisch verwenden, so trennt man es von Haut und Knochen, die man allein nach obigem Verfahren behandelt. Das Fleisch selber legt man so rechtzeitig in die kochende Brühe, daß es weich wird. Sobald das Ganze wieder kocht, rückt man den Topf so, daß er nur leise weiterkocht. Je nach Güte des Fleisches ist die Kochzeit verschieden, mit zwei Stunden

für ein Minimum von 3 Pfund anfangend, steigt sie um etwa 20 Minuten für jedes weitere Pfund eßbaren Fleisches auf 3, höchstens 4 Stunden; was dann nicht weich ist, bleibt zeitlebens hart.

Einlagen in die Suppe sind: Klöße aller Art, in Butter geröstetes Brot, Reis usw.

Wünscht man eine gebundene Suppe, so tut man gut, Kalbs- oder Geflügelknochen resp. deren Fleisch hinzuzufügen. Sie wird am wohlschmeckendsten mit Graupen bündig gemacht, die man gewünschtenfalls durch ein Sieb treiben kann. Man verklopft vor dem Anrichten in der Suppenschüssel ein Eigelb, ein Stück frische Butter mit ein paar Löffeln süßem Rahm, wenn man ihren vollen Wohlgeschmack haben will.

Für Wildsuppen ist es notwendig, das Fleisch vor dem Kochen ordentlich anzubraten. Wildsuppen — die auch von Bratenabfällen und Knochen sehr gut zu bereiten sind — müssen stets mit in Butter gebräuntem Mehl gebunden werden.

Gemüsesuppen sollen immer eine Fleischsuppe als Grundlage haben, wenn es sich um zarte Gemüse handelt; bei Hülsenfrüchten und allen Kohlarten genügt ein Stück Speckschwarte, das am Abend vorher gesäubert und in kaltem Wasser eingeweicht wurde.

Je nach Geschmack und Vermögen vereinigt man viele gleichzeitig vorhandene Gemüse oder verwendet die einzelnen. Wer die Gemüse trocken nur mit Butter zu Tisch gibt, hat in ihrem Wasser eine sehr gute Suppe für den nächsten Tag, besonders bei Spargel und jungen Erbsen: man macht eine weiße, gute Mehlschwitze, läßt sie mit dem Gemüsewasser verkochen zu sämiger Suppe, tut Fleischextrakt und Ei, Butter und Sahne wie oben daran. Delikat mit Semmelbröckchen.

Ganz ähnlich, nur statt des Gemüsewassers mit Fleischbrühe, allenfalls auch Wasser, bereitet man die Sauerampfersuppe, in die man ein paar Hände voll gewiegten Sauerampfers wirft, die etwa 15 Minuten kochen müssen. Gelegentlich braucht man ein wenig Zucker hierzu.

Bei den derberen Gemüsen treten Kartoffeln an die Stelle des Mehls. Butter resp. irgendein geeignetes Bratenfett bleibt stets notwendig. Hier kann auch gelegentlich Pfeffer verwendet werden oder Kümmel; Zwiebeln sind stets nötig; auch sollten Möhren und Sellerie nie fehlen. Für schwache Magen ist es ratsam, diese Suppen, die immer gebunden sein müssen, durchgeschlagen zu Tisch zu bringen.

Reis- und Haferschleimsuppe. Die Hafergrütze wird gewaschen, mit kaltem Wasser angesetzt, langsam gekocht, durch ein sehr feines Sieb getrieben. Der Reis wird so lange in stets erneutem kalten Wasser gewaschen, bis dies klar bleibt, in so viel kochendes gesalzenes Wasser geschüttet, wie er aufnehmen kann. Sobald er wieder kocht, vom Feuer auf eine Stelle gerückt, wo er verdeckt langsam weiterkocht. Er darf gar nicht gerührt werden, ist in 20 bis 30 Minuten weich, wird dann zu dem Haferschleim getan, den man mit wohlgewaschenen Rosinen und Korinthen, Zitronenschale, (wenn man will, gestoßenen süßen Mandeln), Butter, Salz und Zucker würzt; zum Schluß ist etwas süße Sahne, allenfalls auch gute Milch, unerläßlich.

Zitronensuppe. Maße für zwei Personen: zwei gestrichene Eßlöffel Weizenmehl werden glatt verrührt, in Wasser gar gekocht, 15 Minuten etwa; die Suppe muß gebunden und gesalzen sein. Inzwischen verklopft man ein ganzes Ei mit 1—2 Löffeln feinem Zucker; sobald es schaumig geworden ist, tut man die

Schale von einer viertel bis halben Zitrone, den Saft einer halben bis ganzen daran, ein tüchtiges Stück frischer Butter und gießt unter starkem Schlagen, das 5—10 Minuten fortgesetzt werden muß, die Suppe hinzu. Man muß sie dann abschmecken; ist sie fade, so hat man vermutlich nicht genügend Salz genommen.

Kirschensuppe. Von dieser wie von allen Fruchtsuppen gilt, daß man die Früchte stets im eigenen Saft mit Zucker, niemals mit Wasser kochen muß. Das nötige Wasser wird für sich mit Kartoffel- oder Maismehl bündig gemacht. Bei allen kalten Fruchtsuppen soll man ihm die Frucht erst zusetzen, wenn beides erkaltet ist, bei warmen unmittelbar vor dem Anrichten. Als Einlage alle abgerührten Klöße, besonders die von Reismehl; Reis in Milch, Flammeri, Zwieback, Semmelwürfel.

Schwedische Biersuppe. Für zwei Personen. Eine Flasche Bier wird aufgekocht; sobald es kocht, tut man etwa die doppelte Menge gute Milch dazu, in der man soviel Mehl verrührt hat, daß die Suppe sämig wird. (Wesentlich ist, daß keine Milch ohne Mehlzusatz gebraucht wird, weil dadurch die Suppe leicht gerinnt.) Man muß unausgesetzt rühren vom Zuschütten der Milch bis zum Garwerden. Zuletzt kommt ein Stückchen Zimt, viel Zitronenschale, ein Stück frische Butter, Zucker und als letztes das nötige Salz daran. Semmelbrocken in Butter geröstet werden daneben gereicht.

Von den zahllosen Eierspeisen setze ich nur zwei wenig bekannte hierher.

Fondue. 2—3 Eier auf die Person, die Hälfte ihres Gewichts Schweizerkäse, die Hälfte davon Butter. Salz und Paprika nach Geschmack. Alles wird in einen Kochtopf getan, kalt tüchtig verrührt, auf helles Feuer gebracht, weiter verrührt, bis — in 2—4 Minuten —

eine lockere Masse entstanden ist. Sofort in erwärmte — nicht heiße! — Schüssel getan und gegessen.

K ä s e a u f l a u f. Man rührt drei Löffel voll Mehl mit 50 g Butter und etwa ½ Liter Milch ab. Vermischt damit etwa 150 g geriebenen Schweizerkäse noch auf dem Feuer. Sodann Salz und Paprika, vier Eigelb, das Weiße zu steifem Schaum geschlagen wird unter die Masse gezogen, die in gebutterter Form in etwa 10 Minuten im Ofen gebacken wird. Da der Auflauf leicht zusammenfällt, ist es wichtig, ihn sofort zu essen. Diese Menge reicht für 4—6 Esser.

R i n d f l e i s c h m i t Z w i e b e l s a u c e. Vom Kochen des Fleisches ist schon unter Fleischsuppe oben die Rede gewesen. Hier ist noch zu erwähnen, daß für dies Gericht eine ziemliche Menge Fett unentbehrlich ist. Sobald das Fleisch ungefähr 1 Stunde gekocht hat, beginnt man, das flüssige Fett von der Suppe in einen kleineren Topf zu schöpfen, der zur Bereitung der Sauce geeignet ist. Sobald die etwa mitgeschöpfte Suppe verkocht ist — denn die Zwiebeln müssen, um den hohen Wohlgeschmack zu erreichen, der ihnen möglich ist, durchaus in reinem Fett geschmort, nicht unter Wasserzusatz gekocht werden —, schüttet man die in dicke Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinein, tut ein wenig Salz daran und läßt sie offen kochen, bis die starke Dampfentwicklung aufhört. Sodann deckt man sie zu und läßt sie langsam weiterkochen, sieht aber öfters nach, ob sie auch zu bräteln beginnen. Nach etwa 1 Stunde sind sie klar; sobald das der Fall ist, kann man ein wenig Suppe daran tun, wenig zurzeit, bis man sie zu Tisch gibt. Auf diese Art bereitet wird das einfache Gericht zur Delikatesse.

H u h n m i t R e i s. Ein gut gereinigtes Huhn — dazu gehört auch ein einmaliges Abwaschen mit

Mehl — wird gekocht. Wünschenswert ist ein Zusatz von Sellerie; man kann aber auch mit einem Bündchen grüner Petersilie reichen. Eine halbe Stunde vor Tisch kocht man den gründlich in stets erneutem kalten Wasser gewaschenen Reis, ohne ihn je zu rühren, in Hühnerbrühe, schneidet das Huhn und bereitet die Saucen aus weißer Mehlschwitze und dem Rest der Brühe. Man schichtet die Fleischstücke in der Mitte einer tiefen Schüssel auf, legt den Reis als Rand herum und überfüllt das Fleisch mit Sauce. Den Rest gibt man nebenher. Pilze verbessern das Gericht wesentlich, zu dem man Kartoffelbrei oder Bratkartoffeln geben kann.

Braise für Geflügel. Etwas magerer, roher Schinken, etwaiger roher Fleischabfall, Möhren, Sellerie, Zwiebel (besser Schalotten), Pastinak, allerhand Kräuter: wie Petersilie, Portulak, Kerbel, Estragon, werden miteinander erst in Butter gebräunt, dann mit kaltem Wasser aufgefüllt und langsam mehrere Stunden gekocht. Die Brühe wird durchs Sieb gegossen und statt des Wassers für gedünstetes Geflügel verwendet, dessen Wohlgeschmack sie außerordentlich erhöht.

Koteletten gedünstet. Schweinskoteletten werden geklopft (sie dürfen nicht viel Fett haben). in der Pfanne unpaniert auf beiden Seiten angebraten, gesalzen, in einen daneben heiß stehenden Topf geschichtet, ein paar Zwiebeln und etwas Pfeffer dazu getan, das Fett aus der Pfanne darüber geschüttet, ein wenig kochendes Wasser dazu gegossen, der Deckel möglichst festschließend darauf, leise weiterschmoren lassen. In etwa einer Stunde fertig; dann tut man etwas Mehl an die Sauce, mit der man die Koteletten noch etwa 10 Minuten schmoren läßt.

Pichelsteiner Fleisch. Um dies aus-

gezeichnete Essen in voller Güte zu bereiten, bedarf man eines Topfes mit festschließendem Deckel, wie sie für Kochkisten gebräuchlich sind. In der Kochkiste erreicht dies Gericht, wie sein Vorgänger oben, auch seine höchste Vollkommenheit, nur muß man ihm dann die doppelte Zeit zum Garwerden vergönnen. Ferner bedarf man, um seinen arthaften Geschmack zu erreichen, statt anderen Fettes eines beträchtlichen Zusatzes von Rindsmark.

Das Verfahren ist folgendes: Der Boden des Topfes wird mit Rindsmark bedeckt, das man auf langsamem Feuer schmilzt, sodann wieder erkalten läßt. Nun folgen schichtweise in gleichen Mengen: in kleine Würfel geschnittenes Rindfleisch, Suppengemüse, Kartoffeln. Das Gemüse setzt sich zusammen aus Möhren, Sellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebeln sowie gehacktem Selleriekraut und wenig Petersilie. Je nachdem man das eine oder andere in größerer Menge nimmt, kann man den Geschmack des Gerichts verändern.

Die Kartoffeln werden wie das Gemüse in ziemlich dünne Scheiben geschnitten. Von Winteranfang an muß man sie nach dem Schneiden mit kochendem Wasser übergießen, um das giftige Solanin auszulaugen, abgießen und nachspülen. Jede Schicht erhält die nötige Menge Salz und Paprika, wobei aber große Sparsamkeit anzuraten ist. Solange die Kartoffeln ungebrüht verwendet werden, braucht man kein Wasser zuzusetzen; später wird eine entsprechende Menge nötig. Sobald das Gericht kocht, kann man es in die Kochkiste tun, auf dem Herd braucht es 3 Stunden zum Garwerden. Man hat zu Pichelsteiner eigene Doppeltöpfe, jedoch wird es im verschließbaren Topf mindestens ebenso wohlschmeckend, falls man die nötige Sorgfalt verwendet.

Irish Stew. In seiner ursprünglichen Form ist es dem Pichelsteiner verwandt, nur ist das Rindfleisch durch Hammelfleisch, die Gemüse sind durch Kohl und Zwiebeln zu ersetzen. Es wird jedoch auch ein Gericht mit seinem Namen bezeichnet, das weite Verbreitung, besonders als abendliches Essen, verdient.

Man dünstet einige Zwiebeln in Butter, falls man nicht von dem Rindfleisch (siehe oben) Zwiebelsauce zurückbehalten hat. Sobald die Zwiebeln weich sind, oder schon früher, da sie keinesfalls braten dürfen, tut man etwas Fleischbrühe daran. In diese Brühe schneidet man geschälte kalte Salzkartoffeln. (Mit frischgekochten schmeckt das Gericht kaum halb so gut.) Sodann fügt man Senfgurken oder ähnlich eingemachte grüne Tomaten dazu und läßt es miteinander kochen. Gekochtes Rindfleisch wird in kleine Würfel geschnitten und unmittelbar vor dem Anrichten darunter gemengt. (Ich mache darauf aufmerksam, daß gewärmtes Fleisch nur dann schwer verdaulich ist, wenn es wieder kocht; auf diese Weise bereitet, ist es das keineswegs.)

Matelote. Dieses französische Fischeressen besteht aus vier verschiedenen Fischarten: Hecht, Barsch, Schlei, Aal. Die Fische werden geschuppt (Schlei und Aal mit Salz gründlich von allem Schleim befreit), gewaschen, in Stücke geschnitten, in einen Topf gelegt, dessen Boden man mit Butter und Zwiebeln bedeckt hat; sodann tut man Salz und Pfeffer daran, so viel heißes Wasser, daß die Fische fast bedeckt sind, und bringt sie rasch ins Kochen, um sie dann langsam in etwa 15 bis 20 Minuten gar werden zu lassen. Inzwischen bereitet man eine weiße Mehlschwitze mit reichlich Butter, die es ermöglicht, die Mehlschwitze langsam, ohne zu rühren, nur durch Rütteln des Topfes sie verteilend, der Fischsauce zuzusetzen. Für alle mit der eigenen Sauce zu essenden Fische ist dies das schmackhafteste

Verfahren. Man ist für die Matelote nicht an die genannten vier Arten gebunden, wesentlich ist, daß magere und fette Fischarten sich das Gleichgewicht halten.

Hecht gebraten. Ist der Fisch zu klein, um im Bratofen auf dem Rost bereitet zu werden, so erreicht man annähernd denselben Wohlgeschmack, wenn man ihn folgendermaßen in der Pfanne bereitet: Man teilt ihn der Länge nach und legt ihn in eine stark erhitzte Mischung aus Butter und Speck in die Pfanne. Die Speckstücke können darin bleiben, weil sie für viele eine angenehme Zutat bilden. Man legt die Hechtstücke zuerst mit der Hautseite nach unten, salzt sie auf der oberen Seite und schiebt sie etwa 2 Minuten lang fleißig hin und her. Sodann wendet man sie, salzt die nun oben bleibende Hautseite und befüllt sie unausgesetzt mit dem siedenden Fett, bis der Fisch in etwa 10 Minuten völlig gar ist. Dann wird er auf eine heiße Schüssel getan, im Fett werden ein paar Löffel voll saurer oder süßer Sahne in höchstens 2 Minuten verrührt, die Sauce aufgegeben, mit dem Fisch auf den Tisch, gegessen.

Schlei mit Dill. Wird ganz wie die Matelote gekocht, nur mit einigen Köpfen Dill, den man, des besseren Aussehens halber, vor dem Anrichten herausnimmt. Pfeffer ist allenfalls zu entbehren.

Aal mit Salbei. Je größer der Aal ist, desto wohlschmeckender ist das Gericht; unter anderthalb Pfund sollte man ihn nicht auf diese Art bereiten. Der Fisch wird getötet, gereinigt, zerschnitten, aber nicht abgehäutet. Man kocht Wasser mit dem nötigen Salz und einem tüchtigen Bund Salbeiblätter auf, tut etwas Essig daran, legt den Fisch hinein. Sobald es wieder kocht, „schreckt" man ihn mit einem Schuß kalten Wassers und wiederholt das mehrmals. So-

bald er gar ist, wird er mit Zitronenvierteln garniert zu Tisch gegeben. Mit Pellkartoffeln, frischer Butter und Zitronensaft zu essen. Vorzüglich.

Beefsteak auf dem Rost. Mit Zwiebeln daneben. Man baut sich ein starkes Feuer, das, ohne zu qualmen, auch bei geöffnetem Plattenloch brennt. Am besten füllt man dazu das Feuerloch 20 Minuten vor Gebrauch mit Briketten, oder 5 Minuten vorher mit Buchenholz. Man schneidet das genügend abgehangene Filet in fingerdicke Stücke, die man um die Hälfte dünner klopft. Man bestreicht die Stäbe des Rostes mit Fett (Abreiben mit Speckschwarte ist am einfachsten), legt die Fleischstücke nebeneinander darauf, schließt den Rost und schiebt ihn über das helle Feuer. Sobald die untere Fläche sich bräunt, wendet man den Rost auf die andere Seite. In längstens 5 Minuten sind die Beefsteaks fertig; man legt sie nun auf eine heiße Schüssel mit zerlassener Butter, wendet sie darin, salzt und pfeffert erst jetzt, trägt sofort auf. Wünscht man Zwiebeln dazu, so werden diese mindestens eine halbe Stunde früher in Butter gedünstet und neben den Beefsteaks gereicht. Auch für Beefsteaks in der Pfanne empfiehlt sich dies Verfahren; man legt dann aber Zwiebelhäufchen auf jedes fertige Beefsteak.

Fischsalat. Statt des Öls verwendet man hauptsächlich sehr gute Sahne, am besten schwach säuerliche. Man braucht dann um so weniger Essig oder Zitronensäure. Etwas Senf wird mit etwa einem Drittel des sonst erforderlichen Öls verrührt, etwas geriebene rohe Zwiebel (nur messerspitzenweise zu verwenden!), reichlich gehackte Kapern, ein wenig Muskatnuß und feingehackte Petersilie, nach Geschmack auch Estragon und Kerbel, eine Prise Zucker, ein wenig aufgelöster Fleischextrakt nebst der nötigen Sahne dazu getan, wenn nötig, etwas Salz. Gründ-

lich vermischt, sodann der enthäutete Fisch in Würfeln vorsichtig damit vermengt. Nach einigen Stunden eßbar.

Mayonnaise. Man rührt einen gestrichenen Eßlöffel voll Mehl mit Butter und guter Milch so ab, daß die Masse dickflüssig ist. Sobald sie halb erkaltet ist, fügt man ein Eigelb hinzu, verrührt es stark und läßt vollends erkalten. Nun tut man noch zwei Eigelb daran, jedes stark verrührend. Sodann tropfenweise unter gleichmäßigem Rühren drei Eßlöffel voll Öl. Nun folgt langsam der Zusatz der nötigen Säure durch Zitrone oder starken Essig, je nachdem mit oder ohne Estragon, ein wenig weißer Pfeffer, dito geriebene Schalotte, ein wenig Ingwer oder Muskat, Salz, ein Hauch Zucker, Kapern nach Geschmack, Senf, wenn es sein muß, gelegentlich etwas gelöster Fleischextrakt, ein Teelöffel voll Arrak. Alle Würzen müssen dem Gericht angepaßt sein, das die Mayonnaise begleiten soll: so wird man sie zu Filet stärker, etwa auch mit gehackten Kräutern würzen, als zu kaltem Lachs oder Wildbraten. Wer seiner Zunge sehr sicher ist, verwendet wohl auch gelegentlich ein wenig konzentrierten Fruchtsaft, saure oder süße Sahne. Die Mayonnaise muß ein paar Stunden vor dem Essen im Eisschrank oder kalten Keller stehen, um vollen Wohlgeschmack zu haben.

Rote Grütze. Jeder Fruchtsaft eignet sich dazu. Am besten eine Mischung aus Johannisbeer- und Himbeersaft, den man je nach seinem Gehalt mit der Hälfte bis zwei Drittel Wasser verdünnt, der Geschmack muß aber unbedingt ein sehr kräftiger bleiben. Man verdickt den Saft so stark, daß man ihn allenfalls stürzen kann. Je weicher die rote Grütze ist, desto wohlschmeckender ist sie. Dickungsmittel sind: Kartoffelmehl, Maismehl. Kartoffelmehl gibt das schönste

Aussehen; halb mit Maismehl gemischt den angenehmsten Geschmack, den einige feingeschnittene süße Mandeln noch erhöhen. Mit Reismehl oder ganzem Reis verdickt, verliert die Speise an Aussehen und Geschmack zugleich. Man ißt sie am besten erst den Tag nach ihrer Zubereitung mit guter, süßer Sahne oder mit einer Vanillen- oder ähnlichen Sauce.

Eine höhere Stufe der Fruchtspeisen stellt der Sago mit Kirschen dar, falls man Tapioka dafür verwenden kann. Die Tapioka, (zwei Löffel voll auf die Person gerechnet) wird am Abend vor dem Kochen gewaschen; mit reichlich Wasser bedeckt, bleibt sie die Nacht über stehen. Am Morgen kommt sie in einen säurefesten Topf (Aluminium) auf eine warme Herdstelle; nach 2—3 Stunden sind die meisten Teile der Tapioka klar; nun kocht man sie, langsam stärker erwärmend, mit möglichst keinem weiteren Wasserzusatz ganz klar, tut dann etwas Weißwein daran. Sobald die Masse klar ist und wieder kocht, folgen saure Kirschen, reichlich kleingeschnittene Sukkade, der nötige Zucker und ein wenig Arrak. Die Farbe muß schön tiefrot sein. Man läßt die Masse verkühlen und tut sie in eine Kristallschale, da sie nicht so dick sein darf, um gestürzt werden zu können. Mit Vanillensauce aus Sahne oder Schlagsahne zu essen. Mit gewöhnlichem Sago bereitet, ist das Gericht weit weniger schmackhaft.

Flammeri. Man rechnet auf die Person einen gestrichenen Löffel Maismehl, ¼ Liter gute Milch, ein Ei, ein Stück Butter wie eine halbe oder ganze Walnuß, ein Stück Zitronenschale, Salz und Zucker nach Geschmack. Das Maismehl wird mit Milch verrührt, das Eigelb daran getan, in die Milch geschüttet, sobald sie kocht, und stark gerührt. Maismehl muß etwa 10 Minuten kochen (aber gelinde), dann tut man Butter, Salz, Zucker, zuletzt die Zitrone daran,

rückt die Speise vom Feuer, schlägt das Eiweiß zu Schaum, vermischt es mit dem übrigen, „zieht es darunter", füllt in zierliche Schüsseln und läßt erkalten. Es muß zu weich zum Stürzen bleiben. Man kann diesen Flammeri durch Ersatz des Maismehls durch Gries, Reismehl usw., durch Veränderung der Würzen auf das mannigfaltigste verändern, durch mehr Eier und weniger Mehl und Butter zu einer Krankenspeise ersten Ranges machen. Man gibt dazu irgendeine Fruchtsauce, auch reinen Himbeer- oder Erdbeersaft, auch Kirschenmarmelade.

Milchreis. Man wäscht den Reis in kaltem Wasser, bis es rein abfließt, schüttet ihn dann in kaum die Hälfte kochenden Wassers, die er zum Garwerden brauchen würde, rückt ihn vom Feuer, sobald er kocht, auf eine Stelle, auf der er zugedeckt eben weiterkocht. (Wie bei jedem Reis, der schmackhaft und körnig bleiben soll, darf man keinen Löffel hineintun, ehe man ihn aus dem Topf in die Schüssel schüttet.) Man kocht nun die nötige Milch auf, von der man nach weiteren 20 Minuten allmählich in kleinen Mengen kochend zum Reis zugießt, der durchaus nicht aus dem Kochen kommen darf, fügt auch die Hälfte der nötigen Butter hinzu. In weiteren 10 Minuten kommt der Rest Butter mit dem Rest Milch daran, sodann Salz, Zucker, Zitronenschale. Nun erst wird der Reis rasch und leicht umgerührt und in die Schüssel geschüttet. Er wird warm oder kalt mit gedünstetem Obst gegessen. Besonders wohlschmeckend sind Äpfel dazu, die man in kochendem Zuckerwasser nur eben gar kochte, ohne das Wasser zu „binden"; gedünstete Aprikosen und dergleichen, auch Backpflaumen.

Reisauflauf hat obigen Reis, mit mehr Milch bereitet, zur Grundlage, in dem man einige Eigelb verrührt und dann den Eierschaum unter die Masse

zieht. In gebutterter Form, je nach der Menge, ½—2 Stunden im Ofen zu backen. Mit Kirschensauce am besten.

Grober Brotpudding. 120 g geriebenes, durchgesiebtes Schwarzbrot, acht Eigelb, 120 g feiner Zucker, sechs gestoßene Gewürznelken, wenig Zimt, Zitronenschale in größerer Menge. Die Eidotter werden mit dem Zucker ganz schaumig gerührt, dann die übrigen Zutaten hineingetan, weitergerührt. Zuletzt der feste Schnee des Eiweiß unter die Masse gezogen. In sehr stark gebutterter Form 1—1½ Stunde kochen. Mit Sahne sauer mit Vanille zu essen.

Apple-Pie. Auf 200 g bestes Rindernierenfett 300—400 g Mehl. Das Fett wird von allen Häuten befreit, fein gehackt, in einer Schüssel mit dem nötigen Salz, etwa ein gestrichener Dessertlöffel voll, und möglichst wenig Wasser zu einem festen Teig geknetet. Je mehr der Teig bearbeitet wird, desto wohlschmeckender wird er. Man rollt nun zwei Drittel der Masse zu einer zentimeterdicken runden Platte aus. Inzwischen hat man genügend gute Kochäpfel geschält, geviertelt (auf diese Menge etwa 2½—4 Pfund) und einen möglichst großen Kochtopf halb mit Wasser gefüllt ins Kochen gebracht, auf dessen Boden man einen Teller legt (damit der Pudding nicht anbrennen kann). Nun taucht man eine grobe Serviette in kochendes Wasser, die man auswringt und möglichst glatt in eine runde, tiefe Schüssel breitet, etwas kleiner als der Kochtopf. In die heiße Serviette legt man den ausgerollten Teig, dessen Höhlung nun mit den Äpfeln gefüllt wird, zu denen man sechs Gewürznelken und wenig Zucker tut; dann wird der Rest des Teiges ausgerollt und als Deckel über die Äpfel gelegt. Er muß den unteren Teigrand überall mitbedecken, und beide müssen sorgsam aneinandergedrückt werden, da-

mit die Äpfel hermetisch eingeschlossen sind. Alsdann bindet man die Serviette straff mit Bindfaden zusammen, so daß sie sich durchaus nicht lockern kann, legt den Kloß in das kochende Wasser und verdeckt gut, beschwert, wenn nötig, den Deckel oder ersetzt ihn durch eine passende Schüssel. Kochzeit 2½ Stunde, auch länger, falls die Äpfel schwer weich werden. Der Kloß wird aus der Serviette auf eine vertiefte Schüssel gelegt, bei Tisch tortenartig, aber ohne Mittelstück, geschnitten, mit frischer Butter und Zucker gegessen. Etwaige Reste kann man auf Dampf wieder erwärmen.

Reis mit Arrak. Bester Reis — auf die Person zwei Eßlöffel voll — wird in kaltem Wasser ganz klar gewaschen, in ganz leicht gesalzenem Wasser (etwa zwei Drittel des zu dickem Reis nötigen) gar gekocht, ohne zu rühren (siehe Milchreis oben). Sodann tut man Arrak, auf zwei Löffel Reis etwa ein halbes Weinglas voll, Zitronenschale und -säure (reichlich beides) und Zucker daran, läßt nochmals aufkochen, kostet und tut den Reis in eine mit Wasser ausgespülte Form, die man verdeckt erkalten läßt. Man gibt ihn gestürzt zu Tisch; mit Johannisbeergelee und Sahnensauce mit Vanille oder Schlagsahne mit Vanille und Zucker zu essen.

Weincreme. Auf ⅓ Flasche leichten Mosel- oder sonstigen deutschen Weißwein 6—8 Eier, je nachdem man die Creme fest wünscht, die sorgsam in langen Streifen abgeschälte Schale einer halben großen Zitrone (es darf nichts Weißes an der Schale sichtbar sein), der Saft der ganzen, Zucker nach Geschmack. Man gießt den Wein in einen Aluminium- oder Nickelkochtopf (von etwa sechsfacher Größe der Speisemenge, damit man Raum zum Schlagen hat) tut dann alles übrige hinzu und schlägt es kalt durcheinander, kostet dann. Der Geschmack muß kräftig

sauer und süß zugleich sein. Zum Schlagen benutzt man einen Reisbesen, den für die Cremebereitung nichts ersetzen kann. Nun stellt man den Topf aufs Feuer und schlägt kräftig, gleichmäßig und ohne alle Pausen. Sobald die Creme einmal „aufstößt“ — sie darf keinesfalls wirklich ins Kochen kommen —, nimmt man sie sofort vom Feuer auf den Küchentisch, fährt aber mit dem Schlagen unausgesetzt so lange fort, bis sie wieder lauwarm geworden ist. Nur die so behandelte Creme bleibt unverändert, gleichmäßig locker. Sodann tut man sie in Gläser oder Kristallschalen.

Grundsätzliches vom Einmachen, und zwei Rezepte.

Absolute Sauberkeit. Kellen, die man hierfür braucht, dürfen zu nichts anderem verwendet werden. Die Früchte müssen ohne Zucker gar gekocht werden, der Zucker ist erst eine Viertelstunde vor Beendigung des Kochens zuzusetzen, und zwar soll es stets ungebläuter Kristallzucker sein. Gebläuter verdirbt die Früchte. Wenn möglich, füllt man die Früchte heiß in die Gefäße. Auch Glas springt nicht, wenn es auf Holz steht und man eine silberne Gabel, die bis über den Gefäßrand reicht, hineinstellt und langsam einfüllt. Man bedeckt die Frucht mit in Salizyllösung getauchtem weißem Papier und überbindet das Gefäß mit Pergamentpapier. Dunkel aufzubewahren.

V i e r m u s. Gleiche Mengen Äpfel, Birnen, Pflaumen, Preißelbeeren. Die Beeren werden gelesen, in den Kochtopf getan. Sobald sie kochen, die geschälten, geviertelten Birnen dazu. Sobald diese fast weich sind, die entsteinten Pflaumen, zuletzt die geschälten, geviertelten Äpfel. Sobald sie fast weich sind, den Zucker, ⅓—½ Pfund auf das Pfund der

Fruchtmasse. Nach 10 Minuten weiteren Kochens fertig.

Apfelsinenmus. Auf 10—20 Apfelsinen je eine bittere Orange. Allen Früchten wird die Schale abgezogen, die man 24 Stunden in schwachem Salzwasser einweicht und sie dann in frischem Wasser weich kocht. 3—5 Stunden. Man zerschneidet die Früchte, entfernt die Kerne, tut Früchte und Schalen durch die Fleischmühle, setzt die Masse wieder aufs Feuer, läßt unter sorgsamem Rühren 2—3 Stunden kochen. Sobald alles weich ist, Zucker daran, etwa die Hälfte des Fruchtgewichts. Nach 10 Minuten weiteren Kochens ist das Mus fertig. Vortrefflich zu Tee und Weißbrot mit Butter.

Siebentes Kapitel: Die Zusammenstellung der Mahlzeiten.

Ich fasse hier zusammen, was an Grundregeln auf den vorherigen Blättern erörtert ist, und werde versuchen, das Theoretische an praktischen Beispielen zu erläutern.

Zuerst: Man darf weder eine Fülle von schweren oder leichten Dingen zusammenhäufen, weder in einer Mahlzeit noch in mehreren sich folgenden. Auch die Gewohnheit mancher Häuser: ein Schema für ihre Speisenfolge zu besitzen, von dem nicht abgewichen wird, so daß die Tischgenossen für die ganze Woche voraus wissen, welche Gerichte ihnen an jedem Mittag blühen werden, scheint mir für niemanden vorteilhaft. Denn ich glaube, daß es weit anregender auf die Eßlust (und damit unbedingt auf Wohlergehen und Freudigkeit des ganzen Menschen) wirkt, wenn sie nicht im ausgefahrenen Geleise dahinzutraben braucht, sondern sich auf allerhand Neues oder Unerwartetes einrichten darf.

Auch die Wirkung dieses Verfahrens auf die Köchin, wenn sie Hausfrau, besonders aber, wenn sie Köchin im strengen Wortsinne ist, scheint mir sehr günstig. Sicher wird es notwendig sein, eine unerfahrene Köchin anfangs an einigen häufig wiederholten einfachen Speisen die Grundregeln für Bereitung der einzelnen Speisenkategorien, wie Suppe, Fisch, Frikassee, gedünstetes Fleisch, Gemüse, frisches und gedörrtes, Braten, Kompott, süße Speisen, beizubringen. Es wird auch zweckmäßig sein, ein- oder zweimal ganz dieselbe Sache zu wiederholen, damit sie sich fest ins Gedächtnis prägt. Sehr bald aber wird man versuchen können, ob die mehrmals bereitete Speise fest genug im Gedächtnis sitzt, um eine andere, mit geringen Abweichungen, an das eingeübte Schema anzuschließen.

Dies Verfahren, das das eigene Nachdenken herausfordert, also geistig anregend wirkt, gibt der Küchenarbeit einen Reiz, der ungemein groß ist und nie außer acht gelassen werden sollte. Auch kommt es dem modernen Bedürfnis nach Selbständigkeit in hohem Maße entgegen und ist unbedingt ein wirksames Mittel, die Liebe zur Sache zu stärken, die ja überall, und nicht zum wenigsten in unserem Fall, die treibende Kraft zu allem Guten ist. So scheint mir die Mannigfaltigkeit des Speisezettels für alle Teile, Bereitende wie Essende, wünschenswert zu sein. Natürlich erfordert das ein Nachdenken über Küchenangelegenheiten. Da ich aber glaube, daß heutzutage nur noch wenige Leute, die sich je mit ihnen beschäftigten, der seltsamen Meinung sein können, als sei die bestmögliche Versorgung von unser aller Kraftquelle eine untergeordnete Aufgabe, so wende ich mich mit Freude an die große Majorität meiner Kochkolleginnen, um diese Aufgabe für alle Beteiligten so reizvoll wie möglich zu gestalten.

Es ist sicher richtig, daß eine durchgängige Gleichmäßigkeit der Ansprüche wünschenswert ist, die der Mensch an seine Verdauung stellt. Genau so, wie es richtig ist, im allgemeinen die gleichen Arbeits- und Ruhezeiten einzuhalten, ist es richtig, seine Mahlzeiten auf dieselben Stunden zu legen. Ein Mensch, der durch seinen Beruf gezwungen ist, damit andauernd zu wechseln, mutet seiner aufs Gleichmäßige gestimmten Verdauung beträchtliche Mehrarbeit zu. In solchen Fällen wird die Küche bestrebt sein müssen, den Schaden nach Kräften wettzumachen und das Hauptgewicht auf diejenigen Mahlzeiten legen, die einigermaßen regelmäßig genommen werden können. Zu denen zählt vor allem — nehmen wir den hierfür typischen Fall eines vielbeschäftigten Arztes — das erste Frühstück. Stattet man das, entgegen unserer sonstigen Gewohnheit, sowohl mit leichten Fleisch- und Eierspeisen wie auch mit dem trefflichen gerösteten Weißbrot, mit Haferflocken und Früchten reichlich aus, legt aber dafür weniger Schwergewicht auf das unregelmäßige Mittagessen, dem man immer eine anregende Fleischbrühe voranschickt, alles Sonstige aber auf Leichtverdaulichkeit abstimmt und mit dem Abendessen je nach Bedarf ähnlich oder anders verfährt, so wird der so Verpflegte eine Arbeitslast mühelos bewältigen, die ihm unter landläufiger Verpflegung zu schwer gewesen wäre.

Das ist ja das Interessante an einer vernunftgemäßen Küchenführung: man sieht sich sehr häufig Aufgaben gegenüber, die man schlecht oder gut, je nach Begabung und Wollen, lösen kann. Wer an guten Lösungen Freude hat — und das sind sicher die meisten Menschen —, wird sie auch kochend betätigen.

Nach dem Gesagten wird niemand von mir er-

warten, daß ich nun ein Schema geben kann. Aber raten kann ich wohl, wie man die Abwechslung herzustellen vermag, ohne die auch die beste Kost keinen dauernden Reiz auszuüben vermag.

Zum ersten: Man brauche jedes Ding zu seiner Zeit. Das allein gibt eine dauernde Veränderung des Speisezettels.

Zum zweiten: Man sorge für Gegensätze innerhalb derselben Mahlzeit.

Zum dritten: Man lasse diese Gegensätze schließlich harmonisch ausklingen.

Beispiele. Frühling. 1. Kräutersuppe. Kalbskoteletten auf dem Rost mit Spargelgemüse. Reisauflauf mit Kirschensauce.

2. Dasselbe erweitert: Kräutersuppe. Spargel mit Zunge. Rindsfilet mit Salat. Weincreme.

3. Ohne Suppe. Beefsteak in der Pfanne mit Sauerampfer. Rote Grütze mit Sahne.

4. Sauerampfersuppe. Grüne Heringe gedünstet. Schweinsfilet mit Makkaroni. Apfelsinen und Bananen.

5. Fleischbrühe. Scholle gebacken mit Mayonnaise. Hammelkeule gedünstet. Rhabarberkompott. Tapiokasago.

Sommer. 6. Ohne Suppe. Matelote. Junge Möhren mit Schinken. Kalbsbraten mit Salat. Erdbeeren.

7. Kalte Zitronensuppe. Spinat mit Zunge. Gebratene Hähnchen. Rote Grütze.

8. Ohne Suppe. Junge Erbsen mit Kalbssteaks auf dem Rost. Erdbeeren mit Schlagsahne.

9. Fleischbrühe mit Eierstich. Hecht gebraten. Junge Bohnen mit Hammelrippchen. Filet mit Salat. Butter und Käse. Früchte.

10. Suppe aus grünen Erbsen. Lachsforelle

kalt mit Mayonnaise. Junge Hühner in der Braise. Pudding von grobem Brot.

Herbst. 11. Ohne Suppe. Junge, weiße Bohnen mit Kalbsleber. Schweinebraten mit Kartoffelsalat. Milchreis mit gekochten Zwetschen.

12. Gemüsesuppe. Käseauflauf. Filetbeefsteak auf dem Rost mit Tomatensalat. Früchte.

13. Fleischbrühe mit Einlauf. Hammelkeule gedünstet mit Kohlrabi. Flammeri.

14. Tomatensuppe. Pichelsteiner Fleisch. Reisklöße mit Kompott.

15. Kerbelsuppe. Rouladen mit weißen Bohnen. Früchte.

Winter. 16. Fleischbrühe mit Reis. Rindfleisch mit Zwiebelsauce und Meerrettichgemüse. Applepie.

17. Erbsensuppe. Hirschbraten mit Selleriesalat. Rote Grütze.

18. Wildsuppe. Aal mit Salbei. Puterbraten. Reis mit Arrak.

19. Fleischbrühe mit Klößen. Sauerkraut mit Eisbeinen und Erbsen. Gebackene Apfelscheiben.

20. Gemüsesuppe. Kaßler mit gedünsteten Zwiebeln. Hasenbraten mit Rotkohl. Weincreme.

Ich habe in Obigem anzudeuten versucht, auf wie mannigfaltige Weise man mit landläufigen Materialien zu jeder Jahreszeit seinen Tisch beschicken kann. Auch habe ich darauf geachtet, daß sowohl die Gerichte der einzelnen Phantasiemahlzeiten sich ergänzen, wie auch die ganzen Mahlzeiten zu den Nachbarn in einem gewissen Gegensatz stehen. Denn gerade dies habe ich stets als eins der sichersten Mittel gefunden, daniederliegenden Appetit anzuregen und dem geistigen Arbeiter an seiner wohlverdienten Mahlzeit diejenige Freude zu bereiten, die, gleichzeitig aus-

ruhend und anregend, die Grundbedingung eines gedeihlichen Ersatzes der verbrauchten Nervenkraft bildet.

Bei diesen fünf Mittagessen für jede Jahreszeit kann es sich ja um kein Muster handeln, dem man einfach folgen könnte, schon deshalb nicht, weil auch der flüchtige Hinblick zeigt, daß die verschiedenen Menüs für ganz verschiedene Bedürfnisse an Zeit, Geld und Leistung zugeschnitten sind. Je nachdem man diese Dreiheit zur Verfügung hat, kann man aber sich an der Hand der obigen Skizze sehr wohl seine eigenen Speisefolgen zusammenstellen. Mit Absicht habe ich alle Delikatessen fortgelassen: wer sie verwendet, braucht die grundsätzliche Anleitung schwerlich, die allein die Aufgabe dieses Buches wäre, an welcher Stelle und von welcher Art sie eingeschoben werden könnten.

Ich habe mich ferner hauptsächlich an die weiter oben gegebenen Rezepte gehalten, um einen Anhalt zu geben, in welchen Verbindungen diese zweckmäßig und angenehm verwendet werden können.

Es bleibt mir nun noch übrig, mich mit dem Kochen für Kranke und Genesende zu beschäftigen, dem ich fast zeitlebens andauernde Aufmerksamkeit zugewendet habe. Was ich hier angebe, ist entweder von mir selber oder bei Krankheit und Genesung mir Nahestehender erprobt, unter dem Rat diätkundiger Ärzte nach eigener Beobachtung der Wirkung selber bereitet. Ich darf sagen, daß, wer hiernach verfährt, Schädliches vermeiden und das Nützliche in zweckmäßiger Weise tun wird.

Achtes Kapitel: Vom Kochen für Kranke.

Das Kochen für Kranke wird sich in ganz verschiedene zwei Arten einteilen lassen.

Für rasch verlaufende Krankheiten wird es sich

während ihrer Dauer hauptsächlich darum handeln, den Appetit so wenig wie möglich sinken zu lassen. Da in solchen Fällen auch meist Fieber vorhanden ist, wird hauptsächlich flüssige Nahrung richtig sein: Fleischbrühe von Geflügel und Kalbfleisch, ohne Suppengemüse, außer Möhren, gekocht, mit Zusatz von Fleischextrakt in kleinen Mengen, falls nötig; Sahne, Fruchtsäfte, Zitronenwasser, Zitronensuppe (siehe Rezepte). Wein. Alles nach ärztlicher Vorschrift. Als festes Nahrungsmittel bei Fieber verdient zarter geräucherter Schinken ohne Fett, ganz fein geschnitten oder geschabt, die größte Beachtung. Er wird natürlich für sich allein und anfangs in ganz kleinen Mengen gegessen. Bekommt er dem Kranken gut, und verlangt er nach ihm, so gibt man häufiger, sorgt aber stets für gründliches Kauen.

Ein besonderes Kapitel sind alle Krankheiten des Verdauungsapparats. Hier wird man anfangs nur darauf achten müssen, mit möglichster Kräfteerhaltung des Körpers seine Nährmaschine wieder in Ordnung zu bringen. Man wird also die Kräfteausgabe aufs äußerste einschränken. Deshalb gehören derartige Kranke ins Bett, auch wenn sie zur Not auf sein könnten, und müssen dort ein so vegetatives Leben führen, wie nur irgend möglich; am besten fördern sie ihre Genesung, wenn sie sich gar nicht geistig beschäftigen, weder lesen noch sich unterhalten, sondern schlafen, so viel irgend möglich. Auf diese Weise kann man den leidenden Organen die nötige Ruhe gönnen, ohne die Körperkräfte in bedenklicher Weise herabzusetzen, und braucht erst wieder an die Ernährung zu denken, wenn der Appetit sich zu regen beginnt. Heilsam, besonders wenn es sich um Störungen im Darm handelt, pflegt Haferschleim, ganz sorgsam von allem Körnigen befreit, nur mit etwas Salz gewürzt,

zu sein, der, weder heiß noch ganz kalt, schluckweise getrunken wird. Zucker wird bei diesen Übeln selten ertragen, dagegen ist das rege Durstgefühl häufig mit Zitronenwasser, wenig oder gar nicht gesüßt, oder mit Mineralwasser, auch mit schwachem, kühlem Tee wirksam zu bekämpfen. Leichte Fruchtsäfte als Wasserzusatz, wie namentlich Himbeersaft, sind unschädlich, sobald nicht andauernder Durchfall vorhanden ist.

Solange bei diesen Übeln gänzliche Appetitlosigkeit herrscht, soll man Essen völlig und Trinken so viel wie irgend tunlich unterlassen! Im Bett bleiben, vegetieren! Einige Tage hält der Körper das ohne Schaden aus, weit besser, als wenn man durch Arbeitsbelastung den kranken Verdauungswerkzeugen die notwendige Ruhe für ihre Genesung nimmt.

Ist nach einigen Tagen das Übel nicht gehoben, und sinken die Kräfte, so ist selbstverständlich ein Arzt zuzuziehen, der ohnehin bei Fieber oder Schmerz an begrenzter Stelle sofort gerufen werden muß.

Tritt Schwäche ein, so ist ärztlicher Rat einzuholen. Man bekämpft sie durch sorgsam entfettete Fleischbrühe oder den sogenannten Beef-tea. (Kleingeschnittenes Rindfleisch wird im Wasserbade mehrere Stunden in verschlossenem Gefäß gekocht, der ausgetretene Saft löffelweise genommen; der Saft hält sich sehr kurze Zeit, darf nicht erwärmt werden.) Statt seiner verwendet man auch „Puro" oder andere fabrikmäßig auf kaltem Wege hergestellte Fleischsäfte. Neuerdings erfolgreich Biocitin, Somatose und ähnliches.

Kann man der Fleischbrühe Haferschleim und Eigelb zusetzen, so ist das sehr wesentlich. In solchen Fällen ist auch alter, schwerer Wein, je nachdem Portwein, Sherry, Bordeaux oder Rheinwein, äußerst wichtig, in manchen Fällen Champagner. Alles löffelweise gegeben.

Wichtig bei allen fieberhaften Zuständen sind leimhaltige Speisen: Suppe von jungem Geflügel, von Kalbfleisch, Weingelee. Letzteres muß aber nicht so steif sein, daß es sich für den Kranken beschwerlich ißt, sondern leicht auf der Zunge vergehen.

So wirksam man die Genesung rasch verlaufender Krankheiten durch Nichtbelastung des Verdauungsapparats unterstützt, so notwendig ist es bei langwierigen Leiden, die Eßlust und damit die Widerstandskraft des ganzen Organismus auf jede Weise zu fördern. Immer wird es notwendig sein, den daniederliegenden Appetit sowohl durch das Aussehen der Speisen, durch zierliche Anordnung und Aufmachung, ein Sträußchen Kerbel oder Petersilie am Schüsselrand, ein Viertel ungeschälter Zitrone, ein paar Kapern neben dem Kotelett, ein paar Frühlingsblumen neben dem Suppenteller, wie durch ihre geringe Menge gleichzeitig anzuregen. Normalerweise ist der Kranke, namentlich wenn er lange krank ist, zum Widerspruch geneigt. Es sind auch seine ästhetischen Bedürfnisse, zu deren Ausbildung es ihm früher vielleicht an Zeit gebrach, oft überraschend verfeinert. Es ist ihm also ein gefüllter Teller von vornherein unangenehm, ja beleidigend, er empfindet ihn als eine Rücksichtslosigkeit, ja Brutalität seinem leidenden Zustand gegenüber und verliert durch den bloßen Anblick sofort alle Eßlust. Deshalb soll man derartige Dinge vermeiden, man soll auch für zweckmäßiges, handliches und hübsches Geschirr Sorge tragen. Wird das mäßig gefüllt, zierlich serviert, geschickt und freundlich dargereicht, so wird der Kranke mit Freude essen, und die so genossene Speise wird eine treffliche Wirkung auf sein Ergehen haben, und mit der Krankheit wird die Überempfindlichkeit verschwinden, die nur ihre Folge war.

Soviel es irgend möglich ist, soll man besondere

Wünsche des Kranken berücksichtigen, falls er sich für seine Speisen interessiert. Tut er das nicht, so muß man das Angemessene in möglichster Abwechslung geben, schon, um zu entdecken, was die Eßlust anregt, die, wie alle freudigen Empfindungen, beste Genesungshilfe ist.

Die Hauptregel bei der Krankendiät, die ja stets dafür sorgen muß, den Verdauungsapparat leistungsfähig zu erhalten, ist anfänglich: häufige kleine Mahlzeiten von leicht aufzunehmenden Dingen. Es handelt sich hier in der überwiegenden Zahl der Krankheiten — die oben erwähnten akuten mit Fieber und von kurzer Dauer außer acht gelassen — um eine starke Zufuhr von eiweißhaltigen Nahrungsmitteln, da der Bestand des Körpers herabgesetzt ist.

Diese ist, besonders, solange die Genesung noch nicht kräftig eingesetzt hat, also nur mit geringer Beihilfe des kranken Organismus gerechnet werden darf, auf zweierlei einzurichten: auf Verwendbarkeit trotz daniederliegenden Appetits und auf dessen Hebung.

Für diese Zwecke stehen uns einige Dinge zur Verfügung: Champagner, schwere, edle, alte Weine (löffelweise) zur Anregung und Kräfteerhaltung; Kaviar, mit ein paar Tropfen Zitronensaft, Austern, eine halbe, später eine ganze auf einmal; Sahne und Milch. Vom Kaviar ein halber bis ganzer Teelöffel voll. Wird das ertragen und gern genommen, so kann man der konzentrierten Fleischbrühe, die man zweistündlich mit obigen Köstlichkeiten abwechselnd gegeben hat — in höchstens Vierteltassen —, etwas Eigelb zuzusetzen beginnen. Wird das ertragen, so versuche man ein leichtes Weingelee in geringer Menge zu geben. Wird auch das ertragen, und es liegt kein Grund vor, alle Getreidearten auszuschließen, so kann man der Fleischsuppe etwas geröstetes Weißbrot (Toast) zufügen, das

anfangs in ihr völlig erweicht sein muß, zuerst von der Größe höchstens eines Zweimarkstücks. Hat dieser Versuch keinerlei Beschwerden zur Folge, so wird man zu fester Nahrung in Gestalt der halben Brust einer jungen gekochten Taube übergehen. Am nächsten Tage darf man dem Rest der Taube schon ein wenig gekochten Reis beifügen als Mittagmahlzeit. Für die übrige Tageszeit ist gar nicht genug zu empfehlen, an dem Essen kleiner Mengen alle zwei Stunden festzuhalten und die Komplizierungen: Fleischbrühe mit Ei und Toast, bei großem Verlangen danach, zum ersten Frühstück auch Tee mit Toast oder Zwieback, auf den Tag bis spätestens 6 Uhr abends zu beschränken.

Fängt jetzt der Appetit an, sich zu regen, und hat der Kranke Interesse an seinem Speisezettel, so lasse man ihn wünschen oder schlage ihm vor. Man kann jetzt schon an einen in Salzwasser abgesottenen Fisch: Forelle, Barsch, Zander, in kleinen Mengen denken, besser freilich an gebratenes Küken (ohne Haut), am besten an gebratenes Hasel- oder Rebhuhn. Auch Kalbsteak von bester Qualität kann jetzt gegeben werden. Zu diesen guten Dingen darf man versuchsweise sehr sorgsam bereitetes Kartoffelmus fügen. Man beschränke aber die Mittagsmahlzeit so lange auf zwei Dinge, bis sich entschiedenes Verlangen nach mehr einstellt. Dann ist es Zeit, einen Flammeri hinzuzufügen; darauf versuche man abends ein Stück zartes, kaltes Geflügel (aber anderer Art als am Mittag!) oder ein Stück Fisch zu geben; immer beschließe man aber die Speisenfolge des Tages mit einer langsam gesteigerten Menge Suppe; anfangs Haferschleim, sodann Reis, Sago mit Fruchtsaft, Zitronensuppe (siehe Rezepte). Sobald man bei Fruchtsuppen mit Einlage angelangt ist, kann man

sie auch allenfalls durch rote Grütze oder einen leichten Flammeri ersetzen.

Jetzt wird man schon allmählich an Hauptmahlzeiten denken können, vorläufig sollen es aber noch fünf bleiben: erstes Frühstück, zweites, Mittagessen, Vesperbrot oder Jause, Abendessen. Regt sich inzwischen noch der Appetit, so befriedige man ihn ja mit etwas Erfreulichem, aber Leichtem! Von den Konfitüren gehören dazu nur kandierte Früchte und ganz erlesene Schokoladen in ganz kleinen Mengen. Dagegen ist als Zwischen- oder Frühstückstrunk für Genesende ein mit Zucker geschlagenes Ei mit Porterbier, zusammen ein halbes Wasserglas voll schaumigen Getränks ergebend, ungemein empfehlenswert.

Für das erste Frühstück gebe man Tee, Kaffee, Kakao, je nach Belieben oder Verordnung. Dazu am besten Toast, ein bis zwei weiche Eier, ein wenig Schinken, kalten Braten, auch vielleicht ein Stück Käse, so bald wie möglich frisches Obst. Zum zweiten Frühstück irgendein unbedenkliches Ragout oder kaltes Fleisch, ein Butterbrot mit Käse, eine Tasse Fleischbrühe mit Ei, falls man nicht das obige Portergetränk vorzieht.

Da meistens nach ernsten Erkrankungen (wie sie ja allein ein derartiges Regime verlangen) eine starke Herabstimmung der Nerven zurückbleibt, die am Morgen am stärksten bemerkbar ist, so ist es durchaus nötig, die morgendliche Ernährung auf rasche Nervenkräftigung einzurichten, wie das oben angegeben ist. Man wird auch finden, daß, solange sie nötig ist, diese reiche Kost nicht nur die Stimmung des Genesenden hebt, sondern auch seinen Mittagsappetit eher günstig als ungünstig beeinflußt.

Die Mittagsmahlzeit ist das Versuchsfeld, ob und wie rasch man zu derberen Nahrungsmitteln über-

gehen kann. Man leite sie, solange nicht ein ganz robustes Hungergefühl als sicherstes Zeichen überwundener Krankheit vorhanden ist, stets mit Fleischbrühe ein, die man je nach Bedarf mit nährenden Einlagen: Fleisch- und anderen Klößen, Hirn, Milchfleisch, Reis und ähnlichem, versieht. Ein anfangs zarter, später kräftigerer Braten mit Gemüse und Kartoffeln, gedünstetes Obst soll folgen. Später kann man eine süße Speise anfügen: Flammeri, Weincreme, rote Grütze, noch später der Suppe ein Stück Fisch, einen leichten Fleischsalat oder ein sonstiges Vorgericht folgen lassen. Dieser Ausbau der Mahlzeit ist in den meisten Fällen erst ratsam, wenn der Kranke außer Bett ist und sich Bewegung machen kann. Vorher tut man im allgemeinen gut, an wenigen Speisearten auf einmal festzuhalten und deren Menge nach dem Nahrungsbedürfnis des Kranken zu steigern.

Das Vesperbrot wird durchgängig aus Kaffee, Tee, selten aus Kakao, mit Weißbrot — besser Toast — mit Butter und irgendeiner reinen Fruchtmarmelade zusammenzusetzen sein. Kann man Tee an Stelle des Kaffees setzen, so wird das meistens besser sein, auch paßt er mit Frucht besser als der Kaffee zusammen. Ein erheblicher Genuß von Früchten, besonders bei den letzten Mahlzeiten des Tages, beeinflußt aber die reizbaren Nerven des Genesenden auf die wohltätigste Weise. Deshalb soll man das Abendessen aus einem sehr leichten Fleischgericht, womöglich kaltem Geflügel, Schinken, Zunge in kleinen Mengen, besser noch aus Fisch und nachfolgender süßer Speise mit Frucht zusammensetzen. Am besten wird das Fleisch für sich allein, ohne Brot und Butter genossen, da für Genesende sehr häufig die Zusammenstellung von Butter, Brot und Fleisch zu schwer verdaulich ist, wogegen die von Weißbrot mit Butter und gekochtem

Obst gern genommen und gut verdaut zu werden pflegt. Sie gehört aber in die Zwischenmahlzeit als leichte Speise.

Die nicht sehr reichliche Abendmahlzeit sollte mehrere Stunden vor dem Einschlafen genommen werden, also durchgängig nicht später als 7 Uhr. Sehr zweckmäßig ist es, 1—2 Stunden später einen Teller mit Suppe, anfangs wegen der beruhigenden Wirkung des Haferschleims auf die Verdauungswerkzeuge, durchgeschlagene Suppe von Hafergrütze zu geben, der man allmählich Butter, Zitronenschale, Sahne oder auch ein Eigelb hinzufügen kann. Später kann man zu anderen Wasser-, Milch-, Fruchtsuppen übergehen. Fleischbrühe ist hier zu vermeiden, da die Verdauung nicht angeregt, sondern beruhigt werden soll. Bedarf der Genesende gelegentlich nachts noch etwas Nahrung, so ist dafür gekochtes Obst mit Kakes zu empfehlen. Im ganzen wird bei dieser Beköstigungsweise aber ein tiefer, gesunder Schlaf sich sehr bald einstellen. Einen großen Anteil an der Schlaflosigkeit Genesender hat sicher die Neigung, abends eine zu große und zu schwer verdauliche Mahlzeit noch zu sich zu nehmen. Hilft diese Diät allein nicht, so kann in allen Fällen, in denen Bier gestattet ist, als wirklicher Schlaftrunk im Bett, unmittelbar vor dem Einschlafenwollen, entweder ein Glas gutes, sogenanntes echtes Bier oder ein Glas Porter getrunken werden, unbeschadet der Suppe, die vorherging.

Von diesen allgemeinen Regeln gibt es natürlich Abweichungen für die einzelnen Krankheitsarten.

Bei allem Schlagartigen muß alles vermieden werden, was den Blutdruck in den Gefäßen steigert. So ist der Alkohol ganz auszuschalten. (Es sei denn, daß der Arzt ihn in Ausnahmefällen verordnet.)

Innezuhalten ist eine leicht verdauliche, leicht auf-

zunehmende Nahrung. Anfangs nur Flüssiges: Obstsäfte, Milch und Sahne, Fleischsaft, geschlagenes Ei, Haferschleim. Letzterer ist bei aller flüssigen Ernährung sehr wertvoll, weil er die Verdauung aufs günstigste beeinflußt, ganz abgesehen von seiner spezifischen Heilwirkung bei allen Darmstörungen. Bei Schlagflüssen ist die Menge der Nahrungsaufnahme genau durch den Arzt vorzuschreiben; im allgemeinen gilt der Grundsatz, lieber einmal zu wenig, als einmal zuviel, weil jede Verdauungsüberladung einen neuen Anfall herbeiführen kann.

Von der Diät bei Fieberzuständen ist schon oben die Rede gewesen. Bei Leiden der Verdauungsorgane ist mit besonderer Sorgfalt auf geringe Mengen der einzelnen Mahlzeit zu halten. Meist wird hier anfangs nur Haferschleim, je nach Umständen Fruchtsaft, Milch oder Sahne, vielleicht auch Kefir oder der seit kurzem so viel verwendete Yoghurt, ganz entfettete, konzentrierte Fleischbrühe, etwa als Gelee, ratsam sein. Für diese Kranken ist es von äußerster Bedeutung (wie es im Grunde für jeden Menschen richtig ist), die Speisen, auch die flüssigen, gut zu kauen. Dadurch tritt die Vermischung mit dem Speichel ein, die dem Magen seine Arbeit wesentlich erleichtert und somit den kranken Verdauungsapparat in hohem Maße entlastet. Gerade für diese Krankheiten ist es meist von bestem Erfolg, seine Nahrung in ganz kleinen Mengen und nur eine Speise auf einmal, etwa alle zwei Stunden etwas, zu nehmen. Sobald der Kranke keiner nächtlichen Versorgung mehr bedarf, versehe man ihn doch mit den abgemessenen Nahrungsmengen auch für die Nacht, und zwar so lange, als sie ohne Widerwillen genommen werden, am besten mit Haferschleim. Kann man ihm etwas Fruchtsaft oder Zitrone zusetzen, so ist er kalt ein durchaus angenehmes Ge-

tränk, aber auch in der einfachsten Form, wenn abgekühlt serviert und folglich nicht mehr nachdickend, ist er eine vorzügliche Krankensuppe. Gelegentlich ist es auch möglich, ihn durch Zitronensuppe (siehe Rezepte) zu ersetzen. Dabei ist vorher festzustellen, ob auch der Mehlgehalt in Verbindung mit Ei und Butter bei dieser Suppe den Kranken schädigen kann. Ist doch auf derartige Zustände die volkstümliche Bezeichnung zutreffend, daß man sie behandeln müsse wie ein rohes Ei, wenn man sie mit Erfolg behandeln will.

Bei allen Schwächezuständen, also bei jeder Genesung von schweren Krankheiten irgendwelcher Art, die nicht zu den Stoffwechselkrankheiten gehören, muß man sich stets vor Augen halten, daß alle Fortschritte allmählich getan werden müssen. Ganz besonders bedarf es bei allen Übeln, bei denen Rückfälle oder Folgekrankheiten zu besorgen sind, der sorgsamsten und unablässigen Fürsorge für die Ernährung, die mit einer Sorglosigkeit, einem Zuviel die Erfolge vieler Wochen in Frage stellen, ja neue Krankheiten herbeiführen kann. Dabei ist es von der größten Wichtigkeit, daß die Köchin mit der ganzen Persönlichkeit des Kranken, mit dem, was er in gesunden Tagen an Qualität und Menge verbrauchte, ja auch mit seinen Stimmungen und ihrem Wechsel vertraut sei. Mit gutem Grunde pflegen erfahrene Hausärzte, besonders solche, die selber von zarter Gesundheit sind, die Küchenzettel langwierig Leidender mit der Leiterin des betreffenden Haushalts zu überlegen. Dem Psychologen verrät ein solches Gespräch sofort, ob er genau vorschreiben muß, oder ob er mit einigen Richtlinien auskommen kann, nach denen jeweilig zu verfahren ist. Letzteres ist für den Leidenden unbedingt das Beste: seine Diät wird möglichst in gewohnter Weise geführt, und das nimmt schon allein ein gutes Teil

Druck von seinem Gemüt: er wird nicht mit jedem Bissen an sein Kranksein erinnert.

Besondere Vorsicht in der Diät ist bei Influenza anzuraten, auch wenn anscheinend die Verdauungsorgane nicht am stärksten betroffen sind. Weiß man bei diesem launischen Übel doch nie, wie es sich entwickelt. Vor allem soll man sich auch bei scheinbar günstigem Verlauf nicht einbilden, die Sache sei vor Ablauf von mindestens vierzehn Tagen abgetan! Jede Unvorsichtigkeit kann einen Rückfall herbeiführen, der meist schwerer als der erste Anfall verläuft. Die sehr häufige, vorübergehende Herzschwäche bei dieser Krankheit bekämpfe man ja — auch der Abstinente! — mit gutem, reinem Wein, wenn nötig mit Schaumwein, Kognak und starkem Kaffee. Sie ist nicht nur peinigend für den Kranken, sondern verhindert auch jede Erholung, solange sie besteht, und nur diesen Mitteln weicht sie rasch. Bei Appetitlosigkeit, besonders nervöser Art, pflegt ein Stück Weißbrot, mit Butter und reichlich Fleischextrakt bestrichen, ein gutes Hilfsmittel zu sein. Zuweilen genügt es auch zur Bekämpfung der typischen Schwächeanwandlungen, die bei der geringsten Anstrengung den Influenzagenesenden heimsuchen.

Eine sehr ernsthafte Sache ist eine angemessene Diät bei den Stoffwechselkrankheiten, bei Gicht, Nierenleiden und anderen. Mehr und mehr neigt man der Meinung zu, daß sie sowohl wie Adernverkalkung, Kongestionen und Schlagflüsse ihren Ursprung meistens in einer zu seßhaften Lebensweise neben zu fleisch-, gewürz- und alkoholreicher Nahrung haben. Nun treten aber alle diese Übel hauptsächlich bei Menschen vorgeschrittenen Alters und also festgewurzelter Gewohnheiten auf, die sie vielleicht eine kurze Zeit aufgeben, wenn ihnen ein gar zu arger Zipperleinanfall

glühend ins Gebein fährt; diejenigen sind aber selten unter ihnen, die entschlossen mit all den lieben, alten Gewohnheiten brechen: den gewürzten Fleischspeisen in großen Mengen, der Vernachlässigung der leichten Gemüse und des gekochten Obstes, dem Genuß des mittäglichen „Glases“ Wein und vor allem: des Abendschoppens! Solchen Leuten ist es auch selten „möglich“, gründlich spazieren zu gehen, wie es für sie zuträglich wäre. Denn sie sehen nicht ein, daß es wirklich von ihnen selber abhängt, ob sie ihr Leben, daß sie doch meistens sehr schätzenswert finden, angenehm machen und verlängern wollen. Sie leiden an der Meinung, daß ihre Diät die allein angenehme und normale ist.

Da kann nun die Hausfrau mit entschlossener Energie viel tun, wenn sie ihren Küchenzettel unweigerlich von all den geliebten, schädlichen Dingen befreit: die Fleischmengen allmählich herabsetzt, so viel wie tunlich Kalbfleisch an die Stelle von Rind oder Schwein schiebt, die selbstbereiteten Hackbraten oder Klopse, denen sich viel Milch und Weißbrot nebst Eiern zusetzen läßt, an die Stelle fetten Schweine- oder Hammelbratens schiebt und Gemüsen und süßen Speisen ihr Hauptaugenmerk zuwendet. Hat sie das ein halbes Jahr lang durchgeführt, ohne sich durch Bitten oder Zorn von ihrem Vorsatz abbringen zu lassen, so ist mit der Gewohnheit gebrochen, die „unerträgliche“ Neuerung ist selber Gewohnheit geworden, und die Hausfrau wird kaum noch Schwierigkeiten haben, auf ihrem Sinn zum Wohl nicht nur des Kranken selber, sondern ihrer ganzen Tischgenossenschaft zu beharren.

Vorbedingung dazu ist natürlich, daß sie selber genau weiß, nach welcher Richtung hin zu ändern ist.

Ich nehme an, daß man bisher durchgängig Suppe und ein Fleischgericht gegessen hat.

Die Suppe hat meistens aus Fleischbrühe, Suppen von Hülsenfrüchten, stark gewürzten Wildsuppen bestanden, das Fleischgericht aus fettreichem, gebratenem oder gedünstetem Fleisch. Von Geflügel sind Gans und Ente geschätzt. Fische, die meist nur abgekocht gegessen wurden, sind wenig beliebte Mittagsgerichte.

Ich würde damit beginnen, die Fleischbrühe (die für den meist recht robusten Appetit dieser „Kranken" ein überflüssiges Anregemittel ist) sowie die Hülsenfruchtsuppen zugunsten von Reissuppen — anfangs mit wenig Fleischbrühe und viel Suppengemüse —, Hafermehl- und Fruchtsuppen zurückzudrängen. Letztere sodann an das Ende der Mahlzeit verlegen, allmählich die tägliche Suppe außer Kurs setzen und an ihre Stelle eine süße Speise nach dem Fleischgericht kommen lassen.

Die Vorzüge dieser Umänderung sind vielfache. Erfahrungsgemäß neigen Stoffwechselkranke zu den sogenannten „Anschoppungen": es lagert sich Fett in zu großer Menge um die Eingeweide; Spitz- und Dickbäuche sind die unschöne Folge. Wo die Neigung dazu besteht, soll man es vermeiden, Anlaß zu reichlichem Suppengenuß vor der Mahlzeit zu geben. So gut wenige Löffel Suppe sind: Leute mit diesen Symptomen bleiben nicht bei ein paar Löffeln voll stehen, wenn es ihnen schmeckt. Und da sie sich meistens eines robusten Appetits mindestens so lange erfreuen, bis das Übel recht tief eingewurzelt ist, so schmeckt es ihnen meistens so gut, daß sie sich den Magen zuerst mit einer ansehnlichen Menge Suppe anfüllen.

Da die Absonderung des Magensaftes mit dem Verschlucken der Speisen zusammengeht, so wird naturgemäß seine Wirkung auf die nachfolgenden, schwerer zu bearbeitenden Dinge nach dem Grade seiner Verdünnung durch die genossene Suppe geringer. Der

Genuß reichlicher Suppe als Einleitung der Mahlzeit verlangsamt also die Verdauungsarbeit und erschwert sie gleichzeitig, der ganze Stoffwechsel wird verlangsamt, die Ausscheidung des Unbrauchbaren geschieht langsamer und unvollständiger, als wenn dem Speisebrei von Anfang an eine verhältnismäßig größere Menge Magensaft zugesetzt wird.

Dieser Übelstand wird verschärft durch die verhältnismäßig beträchtliche Menge Fett, die das Fleisch zu begleiten pflegt. Bestände dies Fett aus frischer Butter, so wäre wenig dagegen zu sagen. Da die Butter in ungemein kleine Kügelchen zerteilt ist, eine Emulsion darstellt, so ist ihre Fläche so groß, ihre Masse aber so gering, daß der Magensaft jedes einzelne Kügelchen leicht durchdringt, auflöst, bewältigt, dessen Schmelzpunkt zudem unterhalb der Körperwärme liegt. Ganz anders aber verhält es sich mit den Fetten von Schweine-, Rind- und Hammelfleisch. Sie sind alle, soweit sie flüssiges Fett bilden, eine feste Fettmenge, die anzugreifen der Magensaft Mühe hat. Etwas besser steht es mit dem Fett am Fleisch selber, das schon durch die Fasern weniger massig ist und auch durch das Kauen stärker mit Speichel gemischt wird.

In der Praxis ergibt sich daraus: daß z. B. eine Schnitte Schweinebraten mit Fettrand gut vertragen wird, wenn man sie nur mit trockenen Kartoffeln ißt — nebenbei bemerkt, eine sehr wohlschmeckende Speise! —, daß die gleiche Menge Fleisch ohne Fettrand, aber mit Sauce und Kartoffeln gegessen, denselben Esser noch stundenlang belästigt. Es ergibt sich daraus, daß man für empfindliche Mägen entweder auf die Sauce verzichten oder sie entfetten und ihr zuletzt ein Stück Butter wieder zusetzen muß.

Ist das schon beim Schweinefleisch der Fall, so

steigert sich die Unverdaulichkeit beim Rindsfett, um beim Hammelfett den Höhepunkt zu erreichen.

Erwägt man nun, daß bei den hier in Frage stehenden Erkrankungen ohnehin eine Trägheit des Umsatzes und eine mangelhafte Ausscheidung schädlicher Stoffe stattfindet, so liegt es auf der Hand, die Diät statt auf eine Vermehrung, lieber auf eine Verminderung dieser Schädlichkeiten einzurichten. Das heißt also: im allgemeinen statt gedünsteten Fleisches gekochtes in Frikassee oder ähnlicher Form zu bevorzugen, und bei dem Braten die Saucen so sehr wie möglich zu beschränken oder wenigstens ihren schwerverdaulichen Fettgehalt stark zu verringern. Das bevorzugte Essen an derartigen Übeln Leidender sollten überhaupt leichte Gemüse: grüne Erbsen und Bohnen, Blumenkohl, Spinat, Sauerampfer, Möhren, Rosenkohl sein, ferner alle Salate, aber statt mit Essig mit Zitronensäure bereitet. Ob Spargel sehr nützlich oder schädlich sind, hängt von der Art der Erkrankung ab, dasselbe gilt von den Tomaten.

Das Fleisch sollte stark in den Hintergrund geschoben und mit Vorliebe von jungen Tieren genommen sein; weißes Fleisch ist gegen rotes, Fisch im ganzen gegen Fleisch zu bevorzugen. In manchen Fällen gelten Eier für unstatthaft, wenigstens in größerer Menge. Zu vermeiden sind alle scharfen Würzen, Cayenne- und anderer Pfeffer in beträchtlicher Menge, und was sonst von den Gewürzinseln stammt. Ganz besonders für Gicht ist eine derartige Umstimmung der Diät von größter Bedeutung: je mehr man den Fleisch- und Alkoholverbrauch der Leidenden einzuschränken vermag, ein desto angenehmeres, gesünderes und längeres Dasein werden sie führen, falls sie auch ihr übriges Leben auf Aushungerung ihrer Krankheit einrichten.

Neuntes Kapitel: Getränke.

Sie gehören ja nur teilweise in die Küche. Aber da sie zu den Mahlzeiten und vor allem zur Krankendiät gehören, so sollen sie an dieser Stelle besprochen werden.

Zuerst das Wasser. Gutes, frisches Brunnenwasser ist das beste Getränk des gesunden, in vielen Fällen auch des kranken Menschen. Seine größte Tugend ist, daß man nach Bedürfnis von ihm trinkt, aber nicht mehr. Wer sich gewöhnt, am Morgen zuerst ein Glas Wasser und nach der Hauptmahlzeit wieder eins, nicht hinunterzugießen, sondern schluckweis auszutrinken, wird vermutlich zeitlebens keiner Brunnenkur bedürfen.

Sodann Tee. Ein Tee, der nicht zu lange auf den Blättern gestanden hat, gibt dem Wasser nur wenig an Tugend nach, wenn er mit Maßen genossen wird. In zu großer Menge getrunken, schädigt er die Nerven und, wenn es allzuarg kommt, auch die Verdauungswerkzeuge. Im allgemeinen aber ist er ein treffliches, leichtes Anregungsmittel, und es wäre gut, ihn so viel wie irgend möglich an die Stelle des Kaffees, besonders des Morgenkaffees, zu setzen.

Von dem Kaffee kann man wohl sagen: es ist ein Glück, daß durchschnittlich so viel schlechter getrunken wird. Der Durchschnittsfrühstückskaffee ist eben deswegen vergleichsweise harmlos. Guter, wirklich wohlschmeckender Kaffee als Frühstücksgetränk ist aber keineswegs empfehlenswert oder harmlos. Aus zwei Gründen: wegen der stark anregenden Wirkung auf die Herztätigkeit (der Tee hat sie in viel geringerem Maße) und wegen des falschen Sättigungsgefühls, das er hervorruft. *So rüstet sich im ganzen der Kaffeetrinker mit einem viel geringe-*

ren Nahrungsvorrat für seine Tagesarbeit aus, als es der Teetrinker tut, weil ihn sein Leibgetränk irre geführt hat. Diese Eigenschaft behält auch sehr mangelhafter sogenannter Kaffee, wenn er nur eben etwas Bohnenkaffee enthält, und verleitet bekanntlich ganze Bevölkerungsschichten in Fabrikdistrikten zu dem äußerst verderblichen Mittagskaffee, statt soliden Essens.

Um den Schädlichkeiten des Kaffees zu begegnen, hat man vor Jahren schon den koffeïnfreien Kaffee eingeführt. Wir, die wir das Aroma und die anregende Wirkung des Kaffees lieben, haben daran nie Freude finden können, da wir beide vermißten. Und nun sagt auch eine Autorität wie Professor Rubner, daß man wohl „den Reiz und Duft des Kaffees, aber keineswegs seine schädliche Wirkung entfernt habe" (siehe Ernährungslehre).

Unstreitig am besten fährt derjenige, der den Kakao, der von den „drei üblichen Frühstücksgetränken" die geringste Menge Koffeïn enthält, zu seinem Frühstücksgetränk erwählt. Mit Brot und Butter gibt er — und gar erst, wenn man ihn mit Milch oder Sahne trinkt, eine ganz vortreffliche Mahlzeit. Besonders sollte man ihn für Kinder unbedingt zum Frühstücksgetränk machen, da er ihre Nerven nicht schädigt, wie das Tee und Kaffee in so jungen Jahren zweifellos tun. Für die Jugend gibt es gar nichts Besseres als Tagesanfang, wenn man nicht noch Haferflocken und Obst hinzufügen will. Eine sehr gute Verbindung stellt der Haferkakao dar, den manche Fabriken in außerordentlichem Wohlgeschmack zu sehr billigen Preisen liefern.

Am besten bleibt es aber, wenn man junge, heranwachsende Menschen, deren Lebenskräfte noch keiner Anregung bedürfen, bei guter Milch als Frühstücks-

getränk erhalten kann. Gut aber muß sie sein und sauber, sauber! Die Hauptschwierigkeit ist, daß nur Wenige gekochte Milch gern trinken, und daß bei der jetzigen Verbreitung der Tuberkulose alle rohe Milch verdächtig ist, die nicht ihre Herkunft aus tuberkelfreien Ställen unbezweifelbar nachweist. Diese sogenannte Sanitätsmilch steht natürlich hoch im Preise. Dennoch ist ihre Verwendung für irgendwie schwächliche Kinder unbedingt anzuraten. Es gibt kein besseres Kräftigungsmittel!

Und nun kommen wir zu der großen Frage: Ob Alkohol oder nicht?

Ich möchte da zuerst den alkoholfreien Getränken das Wort reden. Ich sehe dabei von den fabrikmäßig hergestellten ab, die ja Legion sind, und beschränke mich, meiner Aufgabe gemäß, auf die leicht im Haushalt zu bereitenden.

Da sind zuerst die Fruchtsäfte, die man noch durch Mischungen sehr vielfältig verändern kann. Ich muß freilich sagen, daß mich Wasser und Fruchtsaft nur in heißen Sommern oder in Krankheitstagen längere Zeit erfreuen. Anders ist es mit Zitronenwasser oder der trefflichen Limonade, die man mit Apfelsinenaroma, Zucker und Zitronensäure herstellen kann, „Orangeade“. Sie ist so wohlschmeckend und bekommt so ausgezeichnet, daß ich mir nicht versagen mag, hier die Vorschrift für ihre Herstellung zu geben.

Man tut die sehr dünn geschälte Schale von 6 bis 8 Apfelsinen in ein verschließbares Einmacheglas, übergießt sie mit ½ Liter besten Weingeistes und läßt das Glas verschlossen 14 Tage bis 3 Wochen in der Sonne stehen. Dann — dunkelgelb und sehr aromatisch geworden — wird der Weingeist in eine Flasche abgegossen und gut verkorkt. Von diesem Extrakt setzt man 1—2 Eßlöffel voll folgender Mischung zu, wenn sie erkaltet ist, rührt gut um und füllt auf Flaschen.

Man nimmt auf ein Wasserglas etwa ein Zehntel seines Inhalts von folgender Mischung: für 25 Pfennig kristallisierte Zitronensäure, 2 Pfund Zucker, etwa 2 Liter kochendes Wasser darauf gegossen.

Somit wären wir nun bei den alkoholischen Getränken angelangt, die man doch in dem Haushalt von heute schwerlich ganz übergehen kann. Ich persönlich, so sehr ich den Wohlgeschmack mancher Weine liebe, finde doch ihre Nachwirkung so wenig erfreulich, daß mir der augenblickliche Genuß des Trinkens seiner Wirkung gegenüber bedeutungslos erscheint. Aber schon in der Küche möchte ich die billigen und leichten Weine nicht entbehren, wie mir die schweren Sorten für die Krankendiät notwendig scheinen. Wer jemals zu kraftlos war, um buchstäblich einen Finger rühren zu mögen, der wird sich dankbar des Glases Schaumwein erinnern, das ihm das erste Lebensgefühl zurückgab, und des edlen Rheinweins, der ihm weiterhalf. Und ähnliche verdienstliche Charaktere gibt es ja auch unter den Bieren. So ist guter englischer Porter für Viele das beste Kräftigungsmittel. Meiner Erfahrung nach sind Wein und Bier zu nehmen, wenn der alkoholfrei Lebende Verlangen nach ihnen empfindet, und wenn sie ihm nicht im geringsten in den Kopf gehen. Dann hat der Körper das Richtige verlangt und er wird es, meiner Erfahrung nach, auch wieder ablehnen, sobald das Bedürfnis befriedigt ist. Dies ist natürlich nur für ältere Menschen anwendbar. Der Jugend sollte niemand, der es gut mit ihr meint, anders als in dringenden Notfällen auf ärztliches Verlangen irgendwelchen Alkohol geben!

Die Küche aber soll bestrebt sein, ihres Amtes in so wohlschmeckender, wechselvoller und bekömmlicher Weise zu walten, daß niemand in ihrem Bereich nach Anregungsmitteln Verlangen zu tragen braucht.

Zehntes Kapitel: Die Einrichtung des Hauses.

An dieser Stelle wird nur kurz von der Einrichtung selber, die ich bereits in einem anderen Band der „Kulturaufgaben" erörterte, die Rede sein können, da das Hauptgewicht auf ihrer Erhaltung und Benutzung liegt. Nur einiges muß auch hier über Anschaffung der Möbel und sonstiger Haushaltsdinge gesagt werden.

Allen anderen Erwägungen sollen hier die hygienischen voranstehen.

Schon bei der Wohnung soll man dort, wo man die Wahl hat und kein unbedingt gegebenes Haus beziehen muß, mit großer Achtsamkeit danach trachten, die Sonne in den Schlaf- und Wohnräumen zu haben. Man miete deshalb entweder bei Sonnenschein oder habe einen zuverlässigen Kompaß bei sich, den man gründlich zu Rate zieht, ehe man sich entscheidet. Man bedenke aber auch, daß man in der Großstadt sehr hoch wohnen muß, falls man nicht zufällig eine bleibend freigelegene Wohnung erhaschen sollte, um wirklich an Licht und Sonne zu gelangen. Die unverkümmerte Südlage ist unbedingt die beste, besonders im Eckhause, das zugleich Ostsonne hat. Westlage ist in der Großstadt zu meiden: der Hochsommer ist dort schwer genug zu ertragen, auch wenn man nicht seine ganze Glut bis zum Sonnenuntergang verdoppelt in seine Zimmer gestrahlt erhält.

Für nervöse Erwachsene — und welcher in der Großstadt Arbeitende ist nicht nervös? — und für die zarten Kinder dieser Eltern ist eine sonnige Wohnung von größerem Wert, als irgendeine noch so herrliche Sommerfrische ihn jemals haben kann. Daran sollte man denken, wenn man mietet, und sich lieber mit

engeren Räumen, mit unbequemerer Lage und höherem Preise abfinden. Nichts kann die Sonne ersetzen! Die Sonne, die man nicht gelegentlich oder auf kurze Ferienwochen nur aufsuchen kann, sondern die unsere unentbehrliche Freundin und Helferin in der eigenen Wohnung ist. Denn ihre Wirkung ist gleich groß und heilsam für Körper wie Seele. Wer sieht nicht froher und zuversichtlicher dem kommenden Tage entgegen, wenn ihn die Sonne aus dem Schlaf weckt oder ihm auch nur auf das blanke Frühstücksgerät scheint!

Deshalb verhängt auch die kluge Hausfrau ihre Fenster nicht mit so vielfachen Vorhängen, daß die Einwirkung der Sonnenstrahlen nur auf deren Außenseite beschränkt ist. Freilich kann das direkte Sonnenlicht lästig oder gar gefährlich sein, wenn es auf arbeitende Köpfe oder Hände betäubend oder blendend fällt. Diesem vorübergehenden Übel ist aber leicht dadurch abzuhelfen, daß man selber einen anderen Platz wählt oder auch durch einen leichten Vorhang die momentan lästigen Strahlen von dem Schreibtischplatz absperrt. Niemand aber, dem seine und der Seinen Gesundheit lieb ist, sollte der Sonne anders als bei wirklicher Sommerhitze den Eingang in seine Wohnung verwehren.

Ja, aber dann verschießen ja die schönen Möbelbezüge! O nein: die kluge Hausfrau wählt eben von vornherein Stoffe, die starke Belichtung vertragen, sie nimmt also etwa Leder zu den Möbelbezügen. Auch lassen sich Stühle leicht aus der Sonne rücken, wenn sie Rollen oder Knöpfe unter den Füßen haben. Was aber die empfindlicheren Bezüge angeht, wie Seide oder alle Phantasiestoffe, so stelle man derartige Einrichtungen ruhig in das sogenannte Berliner Zimmer und wohne und speise in den sonnigen Vorderräumen! Man wird bald an seiner Gesundheit spüren, wie

wohl man getan hat, das Berliner Zimmer nur selten und für kurze Zeit zu benutzen! Hat man kein sogenanntes Berliner Zimmer, so danke man dem weisen Erbauer des Hauses und stelle die hyperempfindlichen Möbel in ein sonnenloses Nordzimmer, dort wird es ihnen wohlergehen und den Besitzern in ihren sonnigen Schlaf- und Wohngemächern auch.

Wie teuer stellt sich der Luxus eines wenig benutzten Zimmers? — In meinen Augen ist das in der Großstadt die törichtste Art, zu verschwenden; denn rechnen wir einmal auf: eine durchschnittliche Saloneinrichtung 1000—2000 Mark, gleich 40—80 Mark jährlicher Verzinsung (ich rechne keine Abnutzung, weil Saloneinrichtungen ja meist nur zum Ansehen, selten zum Benutzen da sind). Dazu kommen Jahresmiete eines Zimmers 200—300 Mark, erhöhte Versicherung, vermehrte Hausarbeit, mindestens 30 bis 50 Mark, so daß sich eine Mehrausgabe von jährlich 270—430 Mark für eine Sache ergibt, die im Grunde nur eine Last bedeutet. Gott sei Dank, daß es täglich mehr junge Ehepaare gibt, die diesen Ballast gar nicht erst ihrem Haushalt aufpacken, sondern sich schlecht und recht nur nach ihren eigenen Bedürfnissen, nach ihrem eigenen Behagen einrichten!

Was soll aber der machen, der einmal mit einer Saloneinrichtung behaftet ist? Wenn sie aus bequemen Möbeln besteht, benutzen wie alle anderen Sachen. Wenn nicht, sie auf die Auktion schicken und für den Erlös Notwendiges, Bequemes, Erfreuendes anschaffen! Der moderne Mensch will in seinen vier Wänden so leben, wie es ihm beliebt, und nach keiner Schablone sich richten. Das ist der unerläßliche Ausgleich dem unvermeidlichen Herdendasein gegenüber, das das heutige Großstadtleben — und das ist ja das Typische unseres Daseins — nun einmal über uns verhängt.

Die hygienisch denkende Hausfrau wird von vornherein ihre gesamte Wohnungsausstattung daraufhin ansehen, daß sie dem Staub und seinen Begleitern, den Krankheitskeimen aller Art, keine Gelegenheit zur Ansiedlung gibt. Sie wird also schon aus diesem Grunde glatte Flächen und flache Rundungen allem Verschnörkelten und Ornamentierten vorziehen. Auch kann man von ihr annehmen, daß sie sich unnütze Arbeit nicht aussucht, sondern nützliche vorzieht. So wird sie schon beim Einkauf ihrer Möbel sie daraufhin ansehen, wieviel täglich wiederholte Arbeit an ihnen zu tun ist. Man kann rechnen, daß z. B. ein Tisch mit durchbrochenen Verbindungen, ein Stuhl mit gedrehten Beinen die Hälfte mehr Zeit zum Abwischen verlangen, als dieselben Dinge mit glatten Flächen. Man wird also an zwei Zimmern, so oder so eingerichtet, täglich eine halbe bis ganze Stunde Arbeit mehr oder weniger verbrauchen müssen. Das macht im Jahr 365 halbe oder ganze Stunden, 7½ oder 15 volle Tage zu 24 Stunden.

Stellte man sich derartige Exempel nur recht deutlich vor Augen: die Schlichtheit der Möbel eroberte sich noch manches Haus, in dem das Verständnis für die Schönheit dieser einfachen Dinge noch nicht vorhanden ist.

Und damit hülfe wieder die praktische Einsicht zur Erkenntnis der Schönheit. Denn immer kann nur das Ding schön sein, das seinem Zweck auf vollkommene Weise entspricht. Daß diese Einsicht schon heute im Begriff ist, die herrschende zu werden, gibt einen frohen Ausblick für die angehobene Kulturentwicklung unseres Wohnwesens.

Nun ist die Frau naturgemäß die Käuferin und

Beschafferin der Wohnungseinrichtung, da sie diese am meisten benutzt, sie in Stand hält.

Die heutige Entwicklung der Frauenarbeit hat aber noch einen bedeutsamen weiteren Schritt getan, den vor kurzem die vielbelobte und angefeindete resp. unterschätzte Ausstellung: „Die Frau in Haus und Beruf" vielen Tausenden praktisch vor Augen führte. Im oberen Stock waren die Wände eines Mittelraums mit Bauplänen von Frauen-Baumeistern bedeckt, die größtenteils Arbeiten über den Durchschnitt, teilweise sehr bedeutende Pläne großzügiger Anlagen aufwiesen. Ich denke dabei unter anderem an die Pläne für ein Studentinnenheim in Berlin, die Emilie Winkelmann entworfen hatte. Auch hier das Hervorwachsen der Schönheit aus der Zweckmäßigkeit, ein organisches Gewordensein des Hauses aus den Bedürfnissen, denen es dienen soll, das überall an den Arbeiten der Frau, sobald sie gründlich vorgebildet und wirklich selbständig an Berufsarbeit herangelangt, das Bezeichnende zu sein scheint. Davon legte auch unten in der großen Halle der Ausstellung ein „bürgerliches Wohnhaus" Zeugnis ab, das Lotte Klopsch aufgestellt und mit Geräten nach eigenen Entwürfen ungemein reizvoll ausgestattet hatte. Tausende und aber Tausende — und das ist das sehr Wichtige dieser Ausstellung — haben dort vor Augen gesehen, welch eine Fülle ernsthafter, selbständiger, schaffender Arbeit von Frauen schon heute geleistet wird, wo wir doch erst am Anfang, ganz am Anfang einer Entwicklung stehen, die beiden Geschlechtern gleiche Lern- und Erwerbsmöglichkeiten verheißt.

Wir sind seit Jahren gewöhnt, im Kunstgewerbe, besonders wo es sich um Gebrauchsgegenstände handelt,

Frauenarbeiten den Männerarbeiten ebenbürtig zu finden. So sollte die Frau, die ihre Wohnung ausstattet, wenn sie sie besonders zweckmäßig und bequem haben möchte, danach sehen, ob nicht allerhand Gebrauchsgeräte erlangbar sind, die Frauen erdacht haben. Denn es ist sicher und nach der Jahrtausende alten Übung im Hauswesen nur natürlich, die in unserem Geschlecht notwendigerweise den Sinn für Zweckmäßigkeit herausbilden mußte, daß diese von Frauen erdachten Dinge so handlich und brauchbar sein werden, wie das nur irgend möglich ist.

Bei jeder Wohnungsausstattung sollte man kein Sofa, keinen Stuhl kaufen, auf dem man nicht gesessen, keinen Tisch, dessen richtige Höhe man nicht ausprobiert hat; niemals sollte man dem Augenschein oder der Versicherung des Verkäufers allein vertrauen, daß alles genau das Richtige und Wünschenswerte sei. Denn das ist unmöglich, solange es kleine und große Menschen und unter ihnen Leute mit langem oder kurzem Oberkörper gibt. Mit kurzem Oberkörper stundenlang an einem Schreibtisch zu arbeiten, der für einen Menschen mit langem Oberkörper das richtige Maß hat, ist aufs äußerste ermüdend, da es eine schmerzhafte Zerrung der emporgedrückten Schultermuskeln nötig macht. Umgekehrt findet ein Mensch mit langem Oberkörper den Schreibtisch, der dem anderen bequem ist, seinerseits ganz falsch gearbeitet, da er in viel zu sehr vornübergebeugter Lage schreiben muß, um die gewohnte Sehentfernung zu erreichen.

Für Möbel, die nicht dem ausschließlichen Bedürfnis eines Menschen zu dienen haben, wird man die durchschnittliche Höhe, die dem Menschenschlag der Gegend entspricht, überall innegehalten finden. Wer je an französischen und englischen Tischen gegessen

hat, wird mir beistimmen, daß der deutsche Beobachter sich in Frankreich um einige Zentimeter höher, in England vielleicht ein wenig tiefer im Verhältnis zur Tischplatte befand als zu Hause, wie auch schon in manchen Gebieten Deutschlands merkbare Unterschiede dieser Art bestehen.

Unseren modernen Gewohnheiten entsprechend, die sich nicht mehr auf die ungeheueren Vorratsansammlungen unserer Vorfahren richten, verkleinern sich alle Gelasse. Wo sollte man in heutigen Wohnungen auch nur den Platz für die Leinwandtruhen unserer Großmütter hernehmen? Er müßte ja auch selbst in der Mittelstadt so teuer bezahlt werden, daß schon das Aufbewahren viel teurer würde, als ein Kaufen nach Bedarf, ganz davon abgesehen, daß schwerlich ein modernes Fabrikat die Festigkeit und Güte des Gespinstes besäße, die die selbstgebauten, gesponnenen, gewebten Leinenschätze so dauerhaft machten, daß nech die Urenkel gelegentlich heute Mundtücher brauchen, in die die Urgroßmutter den eigenen Mädchennamen stickte. Es wäre also heute zweckwidrig, was unter früheren Verhältnissen zweckmäßig war. Dem haben sich auch die modernen Schränke und sonstigen Gelasse angepaßt. Noch Eins kommt hinzu: es fehlen in den heutigen Wohnungen die gewaltigen Treppenflure, die großen, breiten Gänge früherer Zeit, die sich zugunsten der notwendigen Stapelräume für ihre Vorräte aller Art in ihren Wohn- und Schlafräumen eine Bescheidenheit auferlegte, von der heute auch der Anspruchloseste sehr weit entfernt ist.

Während nun unsere Vorfahren den Teil ihrer Habe, den Fleiß und Kunst der Frauen erzeugt hatte, und der der Ruhm und Stolz der Königin wie der Bäuerin war, gern in schönen Schränken mit kunst-

vollen Schlössern bargen, die die Wände der Flure zierten, den Gästen auch gelegentlich von der Hausfrau selber gewiesen wurden, damit sie Reichtum des Hauses und Kunstfertigkeit seiner Frauen an feinen Gespinsten und köstlichen Teppichen bewunderten, die dort in Vorrat aufgespeichert lagen, kauft der heutige Mensch alle diese Dinge, und es ist sicher nicht mehr die Norm, daß eine Frau sich mit dem Nähen sämtlicher Wäsche für den Privatgebrauch ihrer Familie befaßt, falls nicht eben ihr und der Ihren Sinn nach besonderen Stoffen und Schnitten steht, die man nicht fabrikmäßig herstellt. In dieser einfachen Gegenüberstellung des Gestern und Heute liegt die ganze Umkehrung aller Lebensgewohnheiten ausgedrückt, der sich das Erwerbsleben des Mannes völlig, das häusliche, scheinbar erwerbslose Leben der Frau aber nur erst auf einzelnen Gebieten angepaßt hat.

Bedarf die moderne Haushaltung also eines wesentlich geringeren Vorrats von Leinenzeug aller Art, als die alte, so schrumpften demgemäß auch die Schränke zusammen. Anfangs ließ man ihnen viel von ihrer alten Höhe, so daß in der Zeit der Geschmacksverwilderung, wie sie das vorige Jahrhundert weit über seine Mitte hinaus durchlebte, ziemlich flache, hohe Kästen von schlechten Verhältnissen, aber recht fleißig mit sinnwidrigem Schmuck versehen, die Wohnungen verunzierten. Aus dieser Erfahrung stammt wohl die Neigung, möglichst wenig Schränke in den Wohnräumen unterzubringen.

Inzwischen hat man aber eingesehen, daß Höhe, Tiefe und Breite in guter Harmonie stehen müssen, hat auch erkannt, daß ein Schrank, der keine Vorräte stapeln, sondern dem täglichen Gebrauch dienen soll, einer so beträchtlichen Höhe, daß man die obere

Borte vom Fußboden aus nicht bequem erreichen kann, gar nicht bedarf. Das hat den weiteren praktischen Vorteil ergeben, daß man die heutigen Schränke auch auf ihren oberen Flächen leicht abwischen kann. Man hat also eine Staubansiedlung weniger im Zimmer. Ferner haben sie den ästhetischen Vorzug, daß man über und auf ihnen Raum für Bilder, Vasen, Statuetten oder ähnliche Dinge erhält, die, weil mit dem Schrank in Zusammenhang stehend, sich leicht als organisch verbundener Zimmerschmuck anordnen lassen. Oder es entsteht durch geschickte Verteilung ziemlich gleich hoher Schränke, etwaiger kleiner, hoher Schränkchen mit Schubladen oder Fächern, eine Quergliederung des ganzen Raumes. Dann sind die oberen Wandflächen auf eine einheitliche Weise mit Bildern, flachen Reliefs und Verwandtem nach Besitz, Vermögen und Geschmack auszustatten, und können eine ebenso schöne wie behagliche Wirkung hervorrufen. Immer sollte man versuchen, derartige Anordnungen selber zu machen, wenn auch unter dem Rat anderer Menschen von gutem Geschmack. Was einem selber mißfällt, sollte man in seiner Wohnung nicht dulden, auch ruhig umändern, wenn man anderer Ansicht geworden ist. Sucht man sich klarzumachen, weshalb sich die eigene Meinung so verändert hat, so wird man meist finden, daß sie in Zusammenhang mit der allgemeinen Richtung ästhetischen Empfindens steht. Man wird also in der Ära Messelscher Kaufpaläste in seiner Wohnung der ruhigen Wirkung zustreben, obgleich vielleicht gleichzeitig allerhand Buntes in Form und Farbe sich grotesk durch die wuchtigen Portale der Wertheim und Genossen drängt. Denn neben aller Modebuntheit läuft doch in unserer Zeit ein starker Strom gesunder Schönheitsempfindung durch unsere Lande, unbekümmert um das vielfältige Flattern zur Seite, das

hn wohl mit tanzenden Lichtern überflirren, aber weder färben noch ablenken kann.

Bei der Ausstattung seiner Zimmer soll man als obersten Leitsatz das Bedürfnis der Bewohner, nicht die Regeln des Tapezierers, oder meinethalb auch die Ideen des „Raumkünstlers", gelten lassen. Ich setze wohl mit Grund voraus, daß dies von bürgerlichen Leuten mit begrenztem Budget gelesen wird. Wer sich einen Palast einrichtet oder auch nur ein Haus bezahlt und den Raumkünstler dazu, damit er es ihm wohnlich mache, so ist das die Angelegenheit des betreffenden Portemonnaies und Geschmacks, die uns hier nicht beschäftigt. Daß aber in unseren erwerbenden Volkskreisen sich das Verlangen nach Schönheit und Behagen auf eigene Methode so kräftig regt, begrüße ich mit lebhafter Freude und suche deshalb auch an dieser Stelle allerhand Mittel vorzuschlagen, dies Verlangen zu befriedigen. (Wer Eingehenderes darüber sucht, findet meine Ansichten im Band 4 dieser Sammlung: Die Kultur der Wohnung.) Dabei ist die wichtigste Sache, daß man eigene Bedürfnisse habe und sie zu befriedigen, nicht aber einer gegebenen Schablone gemäß zu verfolgen trachtet. Und diese Meinung hat heute schon viele Anhänger. Besonders in der Großstadt, wo von konventionellem, gesellschaftlichem Verkehr nur in einzelnen Kreisen die Rede sein kann, entwickelt sich dies natürlichere Verhältnis der Menschen zu ihrer Wohnung in erfreulicher Weise. Denn es braucht ja nicht mehr ihre Hauptsorge zu sein, ein Eßzimmer von genügender Größe zu haben, um allen „Verpflichtungen" auf die zweckmäßigste Weise, nämlich auf einmal, nachzukommen, sondern sie haben wirklich an ihr eigenes Behagen in ihrer eigenen Wohnung zu denken! Denn wer sich an ihren Eßtisch setzen wird, werden nicht vorschriftsmäßig Ein-

zuladende sein, sondern Gäste ihrer Wahl, deren Kommen ein Wunsch und Fest für die Hausgemeinschaft ist. *Auch wir fangen endlich an, einzusehen, daß nur das eine wahrhaft schöne Geselligkeit ist, die sich durchaus dem Rahmen des Hauses gemäß abspielt, und daß das bürgerliche Haus es getrost den Palästen und den dazugehörigen Millionären überlassen kann,* weite Zimmerfluchten zu öffnen und in ihnen einen Strom festlich gekleideter Menschen zu empfangen, so oft sie daran Vergnügen finden. Wir brauchen nicht alle Welt; aber gute Bekannte und Freunde, ja, die brauchen wir zum rechten Behagen in unserem Hause!

Steht das so mit unserer Neigung, so wird sie auch keinerlei Widersinniges, Unzweckmäßiges an den eigenen Möbeln wünschen, sobald sie diese Eigenschaften erkennt.

Eine gewisse Schwierigkeit für dieses Erkennen bildet der Umstand, daß die schlichten, heute zum Glück wieder modernen Möbel höher im Preise zu stehen pflegen als die vielverzierten, kanten- und eckenreichen der vergangenen Mode. Ich kann mir sehr wohl denken, daß man sich sagt: nein, wenn ich das Einfachere so viel teurer bezahlen soll, nur weil es Mode ist, dann kaufe ich doch lieber das Verzierte. Aber so einfach liegt die Sache nicht. Das Schlichte ist hauptsächlich deshalb teurer, weil das Material von besserer Beschaffenheit sein muß, da man jeden Fehler, der sich durch Verzierungen oftmals verschleiern läßt, auf den glatten Flächen bei einiger Aufmerksamkeit sofort entdecken kann. Es fällt ferner die sehr viel leichtere Erhaltung und Reinigung der glatten Möbel ins Gewicht und nicht zuletzt die weit geringere Ge-

fahr, die ihre Kantenlosigkeit für Kinderköpfchen und -körperchen bietet. Rechnet man ferner — wie man doch sollte — die Zeit zu Geld, die beim Reinigen verzierter Möbel im Verhältnis zu glatten nötig ist, so wird man finden, daß man in den modernen die bessere Qualität nicht einmal teurer bezahlt hat.

Als Bezug der Polstermöbel nimmt heute das Leder wieder den lange verlorenen Platz ein. Vom hygienischen Gesichtspunkt aus gibt es kaum etwas so Gutes wie starkes Leder, das man weit besser, wenigstens vom heranfliegenden Staube, und mit viel geringerer Mühe reinigen kann, als irgendeinen durchlässigen Stoff. Namentlich, wenn es eine glatte Oberfläche hat. Mit den modernen, sämisch gegerbten schönen Ledersorten ist die Sache nicht ganz so günstig, aber immerhin sind sie allen gewebten Stoffen beträchtlich überlegen. Leider aber sind sie teuer, weit teurer als beste Plüsche, die ihnen an Haltbarkeit sicher nichts nachgeben, auch wohl überlegen sind.

Wo man Leder nicht haben will, sind in erster Linie die Plüsche und Mokettstoffe anzuraten, die beide durch tüchtiges Klopfen und Bürsten nicht im geringsten leiden. Bei allen anderen Geweben nutzt sich der obenauf liegende Faden des Gewebes durch das Bürsten in solchem Grade ab, daß der doppelt so teure Plüsch- oder Mokettbezug eine mehr als doppelte, oft die dreifache Lebensdauer hat, also billiger ist und bis zuletzt ein äußerst reputierliches Aussehen sich bewahrt.

Eine gute Bekleidung für das Chaiselongue genannte Ruhebett ist eine große Decke von irgendeinem Wollstoff, die nur über den drellbezogenen Diwan gespreitet wird, sich leicht abnehmen und ausklopfen läßt. Von gutem Drell sollte der Bezug des Diwans deshalb sein, weil dieser so dicht gewebt ist, daß er kaum Staub

durchläßt, wenn seine Decke nur oft und gründlich gereinigt wird. Am zweckmäßigsten ist auch hier plüschartiger Stoff, der den Staub in seinen Haaren festhält und nur wenig durch sein dichtes Untergewebe dringen läßt.

Wie der vielberufene rote Faden zieht sich ja der Kampf gegen den Staub durch die Arbeit im Haushalt. Nur die Hausfrau weiß, wie dankbar jede Schwächung dieses überall und immer gegenwärtigen Feindes zu begrüßen ist, dessen erfinderische Beweglichkeit aus unerschöpflichen Vorräten in immer neuen Geschwadern herantanzt. Selbst im Sonnenstrahl, nach dem ihr Kind jauchzend die Hände streckt, tanzt er nicht neckisch darin? Und wer kann ihr verbürgen, ob auf den flirrenden Staubteilchen des Sonnenstrahls nicht Gefahr oder Tod für ihr blühendes Kind geritten kommt?

Niemand.

Weil das aber niemand vermag, so ist jede Verminderung des Staubes eine der wichtigsten Aufgaben der häuslichen Fürsorge. Selbst wo er keine Ansteckungsgefahr mit sich trüge, ist er durch Eindringen in die Atmungswege selber eine ernsthafte Schädigung, die den Boden für gefährliche Keime trefflich vorbereitet. Was bietet nun unsere hygienisch fürsorgliche Zeit dem Haushalt für Hilfsmittel, sich dieses bösen Feindes besser zu erwehren?

Wer sich von fern am Tage einer großen Stadt nähert, sieht auf weite Entfernung einen Dunsthelm über ihr lasten. Wer aus dem Halbschein der Vorstadt zu ihr abends hinüberblickt, sieht einen rötlichen Lichtkreis über ihr: den Dunst, der ihren Lichtschein zurückstrahlt.

Wie der sichtbare Atem ihrer Millionen steht er über ihr, und der stadtfremde Mensch fühlt den eigenen Atem beengt bei dem Anblick.

Aber die Sache hat ihre Kehrseite: Wie der Schaden durch die Menschenanhäufung herbeigeführt ist, so sind auch viele der Hilfsmittel gegen ihre Schädigungen nur durch eben diese Menschenanhäufung erreichbar gemacht. Denn alles, was Fortschritt in der Gesundheitspflege bedeutet, hat in der Großstadtbevölkerung ein aufmerksames und kaufendes Publikum, auch über das hinaus, was die Gemeinde an Fürsorge leistet.

Ist mit der Reinheit der Luft in der Großstadt nicht viel Staat zu machen, so ist die Versorgung der Bewohner mit gutem Wasser eine wohlgelöste Aufgabe der Stadtgemeinde. Freilich haben es nur wenige Städte so gut wie München, daß sie ihren Einwohnern ein köstlich kühles Gebirgswasser aus den Hähnen ihrer Leitung spenden können, aber ein unschädliches Wasser liefern sie durchgehends. So ist denn auch die Sterblichkeit an Krankheiten, die durch Trinkwasser übertragen werden, und für die sonst viele Städte (z. B. München vor Einrichtung seiner Wasserleitung auf Betreiben Max von Pettenkofers) dauernde Herde bildeten, Typhus vor allem, so sehr zurückgegangen, daß man jetzt dieselben Orte für typhusfrei erklären kann. Während man also durchgängig mit Vertrauen städtisches Leitungswasser trinken kann, ist es in Landstädten und Dörfern im Flachlande stets, häufig aber selbst im Gebirge durchaus geraten, dem Brunnenwasser mit großer Vorsicht zu begegnen.

Eine der wichtigsten Stauberſparungen im Haushalt, die Zentralheizung, hat wenigstens auch erst in der Großstadt ihren Ursprung nehmen müssen, ehe sie sich in Landstädte und vielfach schon aufs Land hinauswagte. Hier aber ist sie immer noch auf verhältnismäßig wenige Häuser beschränkt, während sie in der größeren Stadt mehr und mehr zur Herrschaft gelangt.

Ganz ähnlich steht es mit dem Gasherd, der den Kohlenherd überall da siegreich bekämpft, wo die Größe der Gemeinde die Gaserzeugung neben dem elektrischen Licht bestehen läßt, oder letzteres durch das eingesessene Gas noch ausgeschlossen wird.

Ich habe schon oben (siehe Küche, Herd) nachgewiesen, daß die ideale Herdbeheizung erst durch die Elektrizität erreicht werden wird. Vergleicht man aber die unvermeidliche Staubbildung durch jedes andere Brennmaterial, außer Petroleum und Spiritus, selbst das prächtige Buchenholz wegen seiner leichten Asche nicht ausgenommen, mit der völligen Staubfreiheit des Gasherdes und erwägt die hier gesparte Arbeit, die dort an die Wegschaffung des Staubes gesetzt werden muß, und die Verschlechterung der Luft durch denselben Staub, so muß man freilich sagen, daß der Gasherd dem Kohlenherd gegenüber an Arbeits- und Staubersparnis bereits alles leistet, was wir nur von elektrischer Beheizung verlangen könnten. Und seine Gefährlichkeit kann durch gewissenhafte Behandlung beseitigt werden.

Anders steht es mit der Luftverschlechterung. Während Öfen und Herde eine luftreinigende Wirkung ausüben, schädigt das Gas die Luft des Raumes dauernd, deren Sauerstoff es, ohne Wiederzuführung reinerer Luft durch das Feuer selber, verzehrt. Es wird also beim Gasherd darauf zu sehen sein, daß eine Ventilation, etwa durch einen Luftschornstein, möglich ist, oder man wird besonders sorgfältig auf fleißiges Fensteröffnen bedacht sein müssen.

Auch während die Öfen ungeheizt sind, üben sie bei nicht festgeschlossenen Türen eine vortreffliche Zimmerventilierung, die in großstädtischen Wohnungen besonders hoch angeschlagen werden muß, da es in verkehrsreichen Straßen nur selten möglich ist, die

Fenster dauernd geöffnet zu halten, wie es doch bei warmer Außentemperatur für genügende Lüftung unerläßlich ist. Wo man also eine Wohnung mit der an sich höchst wünschenswerten Zentralheizung angeboten bekommt, vergewissere man sich ganz genau, ob für genügende Ventilation wirklich gesorgt ist. Da der Laie nur in Ausnahmefällen beurteilen kann, ob die Ventilation gut angelegt ist, so ist es ratsam, sich dafür technischen Rat einzuholen. Auch tut man gut, die Erreichung gewisser Wärmegrade unter allen Umständen, sowie den Anfangs- und Endtermin der Beheizung kontraktlich festzulegen. Zweckmäßig ist es, neben der Zentralheizung, falls sie nicht etwa in der Wohnung selber liegen sollte und damit in der Hand des Mieters, mindestens noch einen Gasofen zu haben, damit man nicht frieren muß, falls die Heizung gerade im kältesten Winter versagt.

Was die Struktur der Möbel angeht, so wird der nomadische Mensch von heute gut tun, sie zerlegbar anfertigen zu lassen. Die Anschaffungskosten werden nicht wesentlich höher, die Umzugskosten aber wesentlich niedriger sein.

In betreff der Fußdecken, Tür- und Fenstervorhänge lassen sich nur sehr bedingte Ratschläge an dieser Stelle geben, wo uns weniger die ästhetische, als die praktische Seite dieser Gegenstände beschäftigen kann. Immer ist zu bedenken, daß jede Fußbodenbedeckung dieser Art, die dem Boden locker aufliegt, eine Staubansammlung erzeugen muß, und vielfaches Säubern, Klopfen oder Entstäuben auf andere Weise, etwa durch die vielgelobten Staubsauger, notwendig macht, wenn man leidlich gesundheitsgemäß auf ihr wandeln möchte. Sehr viel würde dazu beitragen können, wenn es auch bei uns für unzulässig gelte, mit demselben Schuhzeug, mit dem man von einem

Spaziergang über staubige oder feuchte Wege nach Hause kommt, die Wohnräume zu betreten oder doch als Pflicht, eine so radikale Reinigung vorzunehmen, daß man wirklich keinen Staub an seinen Schuhen mitbringt.

Als gesundheitlich am zweckmäßigsten und auch am meisten arbeitsparend ist zweifellos ein Fußbodenbelag von Linoleum anzusehen, der deshalb auch in Krankenhäusern üblich ist. Wir sind aber so sehr an Holz für unsere Fußböden gewöhnt, daß das Linoleum sich wohl erst mit dem Allgemeinwerden von Betonfußböden auch in Wohnhäusern einbürgern wird, und auch dann wird man schwerlich der Teppiche mehr entraten mögen, als heute, wo wenigstens unseren Augen das Linoleum noch häufig die Wirkung eines Teppichs durch seine Farbigkeit vortäuscht.

Leicht zu reinigen sind nur die kleinen Teppiche, die man ohne Mühe aufheben und ausklopfen kann. Von diesem Gesichtspunkt schon ist es ratsam, die meistbetretenen Stellen großer Teppiche mit kleineren zu überbreiten. Wie die meisten Dinge in der Einrichtung der Wohnung kann dies eine schöne oder häßliche Wirkung haben. Unschön wird es sein, wenn ich z. B. einem orientalischen Teppich — dessen Ornamente in ihrer Gesamtheit erst wirkungsvoll sind — einen noch so teuren Läufer überbreiten wollte, der dem Eintretenden genau die zu betretende Bahn vorschreibt. Legt man dagegen ein paar Decken verwandter Qualität zweckentsprechend so hin, daß zwischen ihnen immer wieder ein Stück des großen Teppichs sichtbar wird, so kann man, wenn alles mit gutem Geschmack gewählt wurde, sogar noch die Wirkung des Teppichs erhöhen, den man schonen will. Um das zu erproben, soll man sich nur einmal im Dekorationsgeschäft derartige Zusammenstellungen verwandter Qua-

litäten machen lassen, und man wird bemerken, wie ungemein reizvoll sie meistens sind. Geeignet für derartige Schutzwege über große Teppiche sind auch die Felle, die in ihren natürlichen Farben — selbstverständlich ohne die einstmals beliebten farbigen Einfassungen! — sehr schön und zweckmäßig zugleich sind.

Eine angenehme Ergänzung der Teppiche, besonders in Schlaf- und Ankleidezimmern, sind chinesische Matten aus buntem Geflecht, wie man sie jetzt in den verschiedensten Größen im Handel findet. Wenn sie nicht mit dem Besen gefegt, sondern mit einem großen Tuch, am besten aus Baumwollflanell, das man um den Besen schlingt, abgewischt werden — nur so sollte man auch gebohnerte Fußböden von Staub reinigen — so gelangt sehr wenig Staub auf den Fußboden unter den Matten, auch wenn sie zu groß sind, um täglich aufgenommen zu werden. Die Glätte ihrer einzelnen Stäbchen macht sie zu einem hygienisch empfehlenswerten Fußbodenbelag, ihr sauberes und schmuckes Aussehen zu einem erfreulichen Anblick, ihre Billigkeit leicht erreichbar und ihre einfache tägliche Reinigung gibt ihnen einen großen Vorzug in den Augen aller vernünftig rechnenden Hausfrauen vor den Teppichen, denen sie an Behaglichkeit, auch für den nackten Fuß, keineswegs nachstehen.

Jede Hausfrau, die die Bekämpfung des Staubes in ihrer vollen Wichtigkeit erkennt, wird ihm natürlich jede Gelegenheit nehmen, sich dauernd anzusiedeln. Also wird sie allen künstlichen Fältelungen, Bauschungen, Wölbungen feind sein, in denen die Phantasie des Dekorateurs so gern lustzuwandeln pflegt. Sie wird sich ferner von allem Vorhängewesen befreien müssen, das der Sonne den Eintritt verwehrt. Gewiß möchte man häufig einen Vorhang zwischen sich und die Außenwelt aus den verschiedensten Anlässen ziehen

— das ist überall da nötig, wo man nicht aus so hochgelegenen Fenstern auf die Welt herabblicken kann, daß kein Nebenmensch Einblick in unsere Wohnung hat—, aber für die Dauer sollte man Luft und Sonne den Eingang nie verwehren. Dazu ist es nötig, die Vorhänge auf Stangen an Ringen laufen zu lassen, damit man sie jederzeit mit Leichtigkeit schließen und wieder öffnen kann.

Hat man nur erst einmal einen Anfang mit dieser Methode gemacht, so wird man bald dahin gelangen, den großen Wert des freien Hereinströmens von Licht und Luft nach Verdienst zu schätzen. Unsere Gesundheit, unsere Stimmung haben an wenig Dingen so mächtige Helfer, wie sie diese beiden sind, wenn wir uns nur entschließen können, sie nicht gewaltsam auszusperren.

Es ist ja möglich, auf diese Art auch den Store, der sich so fest in unseren städtischen Wohnungen eingenistet hat, daß er kurioserweise sich sogar in ländliche Wohnungen verirrt, wo er nicht das geringste zu suchen hat, in seinem alten Besitz zu lassen. Besser freilich, man bringt zunächst am Fenster zwei klare Vorhänge an, damit man nicht gleich das ganze Fenster zu bedecken braucht, falls man gerade die rechte oder linke Seite allein beschattet verlangt. Außerdem ist ein geringes Streifchen Weiß, vor dem inneren dunkeln Vorhang heraustretend, für das Fenster so kleidsam, wie es das zierliche Spitzenjabot für einen Rokokokavalier nur sein konnte. Das sollte man diesem Wohltäter des Hauses nicht vorenthalten, dem möglichst großen, weit zu öffnenden Fenster!

Man sagt: Fenster, ohne die bei uns noch immer üblichen Verhängungen seien häßlich, öde und vieles sonstige Schlimme. Diese Anschauung halte ich für einen Rest aus der Zeit, da man „schöne" Fassaden

12*

als das Hauptbedürfnis eines jeden Hauses ansah. Damals lernten wir: von draußen hübsch auszusehen, (was man damals eben „hübsch“ fand) ist eines jeden Hauses erste Pflicht und höchster Ruhm. Alles übrige geht nur die Leute hinter der Fassade an. Nun haben wir ja aber wieder entdeckt, daß im Grunde gerade diese Leute hinter der Fassade die Hauptsache sind, und daß nach ihrem Behagen und von innen heraus ein jedes Haus gestaltet sein muß, das uns heutige Menschen erfreuen soll. Und sind uns dazu luftgeöffnete Fenster notwendig, wie immer mehr Leute finden, so wird es eben gar nicht lange dauern, bis uns ihr Anblick auch von außen erfreut, weil wir dann eben alle gelernt haben, mit ihnen den Begriff des frohen Behagens zu verbinden, das sie ihren Bewohnern schaffen können, wenn diese nur irgend Talent und Neigung dafür haben. Freilich blickt ein Fenster wie ein totes Auge hinaus, das übergroße Scheiben und dunkel gestrichenes Holzwerk hat. Steht aber beides in gutem Verhältnis zueinander und zum Hause selbst, und gibt man dem Holzwerk einen kräftig farbigen oder auch weißen Anstrich, wo er hinpaßt, so wird es plötzlich lebendig — und bedarf der „Dekorationen“ hinter seinen Scheiben gar nicht mehr dazu!

Zu diesem angenehmen Eindruck wird es wesentlich beitragen, wenn man schönfarbige Vorhänge in tiefen Falten als innere Seitenbegrenzung des Fensters erkennen kann. Sie sind auch das Richtige, denn ihre ruhigen Falten sind ein prächtiger Rahmen für das große Fenster auch von innen, und am Abend gibt es kaum Traulicheres, als hinter schweren Vorhängen bei der Lampe zu sitzen. Einen besonders schönen Stoff zu billigem Preise haben wir für diesen Zweck in dem prächtigen Leinenplüsch, der neben seiner Schönheit auch noch die sehr wertvolle Eigenschaft

besitzt, so starke und wechselnde Lichter zu haben, daß ihm das unvermeidliche Ausbleichen der Falten, die dem Licht zugewandt sind, sehr wenig anhaben kann, jedenfalls viel weniger, als den teureren oder den für diesen Zweck zu leichten Wollstoffen. Ob gewirkte Stoffe, besonders beiderseitig gemusterte, schöner als alle anderen sind, hängt von der übrigen Einrichtung und dem Geschmack der Bewohner ab. Schön wirkt von außen und innen eine wirklich „schöne" Skulptur, mitten vor das Fenster gerückt. Ganz besonders Bronze ist in dem vielfachen Licht eines großen Fensters, so oder so gesehen, von wundervoller Wirkung. Ganz anders, aber auch sehr schön wird ein wohlgepflegter Blumentisch wirken, der zugleich so abschließend für unbefugten Einblick ins Zimmer sein kann, wie der dichteste Store, ohne doch wie dieser die Sonne auszusperren.

Was nun die Zimmereinteilung der Wohnung anbetrifft, so ist es hygienisch notwendig, geräumige und sonnige Schlafzimmer als erstes Erfordernis anzusehen. Sehr selten nur halten wir uns am Tage so lange in demselben Zimmer auf, wie wir es schlafend tun, und ferner sammelt der Körper während des Schlafes frische Kräfte für den kommenden Tag. Darum sollen wir die besten erreichbaren Bedingungen für tiefen und erquickenden Schlaf zu schaffen suchen. An ihrer Spitze steht gute, durchsonnte, also lebenstärkende Luft des Schlafzimmers. Ostlage ist die beste, freilich bedarf man dichter, dunkler Vorhänge, um nicht von der Sonne vorzeitig geweckt zu werden. Dahinter kann man aber sehr gut ein Fenster offen haben, je nach Bedarf ganz oder wenig geöffnet, etwa auch durch ein Drahtfenster ersetzt. Wer je in einem durchsonnten Zimmer erwacht ist und sich dort angekleidet hat, wird sich des Kraft- und Frohgefühls

sicher erinnern, mit dem es ihn erfüllte, und nach Möglichkeit diesen Genuß zu einem täglichen Besitz zu machen suchen. Ist Ostlage nicht erreichbar, so ist Süden das Nächstbeste. Westen ist unzweckmäßig. Im Winter, wo man sie braucht, wirkt die Sonne nicht viel, um dafür im Hochsommer das Schlafzimmer in einen gelinde erwärmten Backofen gerade zu der Zeit zu verwandeln, wo man Erholung im ersten Schlaf finden möchte. Ist das auch auf dem Lande schlimm, so ist es in der Großstadt durch den heißen Dunst ins Unerträgliche verschlimmert, den die ungeheure Anhäufung von Steinen und Menschen erzeugt. So ist während der ersten Nachtstunden auf keinerlei Frische und Abkühlung zu hoffen (die Sonne hatte ja Wände des Hauses und Luft des Zimmers gleichzeitig durchglüht), wo man nach ihr verlangt; sie tritt aber gegen Morgen ein, wo der Körper vielmehr nach neuer Wärme Verlangen trägt. So wenig ich auch ein Nordzimmer zum Schlafen anraten möchte: während der heißen Monate dürfte es doch gesunder — und wieviel angenehmer! — sein, als ein nach Westen gelegenes.

Wie immer auch die Himmelsrichtung sei: gut belichtet und lüftbar zu sein, ist die erste Pflicht eines Schlafzimmers. Daneben soll es so wenig Möbel wie irgend möglich außer den Betten enthalten. Müssen außer Betten, Wasch- und Bettischen, Stühlen und allenfalls einer Chaiselongue (mit abnehmbarer Decke!) noch etwa Schränke ins Schlafzimmer kommen, so sorge man für ganz glatte, polierte Formen und für gründlichstes, tägliches Reinigen. Alle entbehrlichen Staubfänger soll man ohne Gnade aus dem Schlafzimmer verbannen, wo sie nicht das geringste zu suchen haben!

Vor die Fenster gehören klare Vorhänge für den Gebrauch am Tage und darüber dunkle von durch-

lässigem, wenn auch dickem Stoff, die das Licht genügend dämpfen, um ungestörten Schlaf zu sichern, selbst bei Morgensonne. Am zweckmäßigsten ist dunkelgrüne Farbe, die einen wohltätigeren Einfluß auf die Augen hat, als jede andere. Schädlich ist scharfes, helles Rot, am schlimmsten aber Gelb, das geradezu quälend und schädigend zugleich ist, ganz besonders das harte Gelb, das vor einigen Jahren eine fürchterliche Gewaltherrschaft unter den Vorhängen allzu vieler deutscher Häuser aufgerichtet hatte. Die sogenannte Cremefärbung, die ja mehr ein ganz verdünntes, mattes Braun ist, ist dagegen äußerst harmlos, selbst Weiß ist viel erträglicher als ein ausgesprochenes Gelb, so widersinnig ja weiße Vorhänge für alle Fälle sind, bei denen Verdunkelung des Raumes, nicht nur Ausschließung der Außenwelt bezweckt wird.

Als bester Fußboden im Schlafzimmer muß Linoleum gelten, weil kein anderer Fußboden eine derartige Staubdichtigkeit besitzen kann. Sehr nahe steht ihm der Parkettfußboden, wenigstens der eichene, obgleich er naturgemäß nicht die vollkommene Staubdichtigkeit des Linoleums hat. Wo tannene Dielen den Fußboden bilden, verlange man beim Mieten ein vollständiges Dichten der Fugen. Kauft man ein Haus mit solchen Böden, so schlage man wenigstens die Schlafzimmer ganz mit Linoleum aus.

Am zweckmäßigsten für die Gesundheit beschränkt man die Teppiche in den Schlafzimmern auf kleine. Will man den Fußboden bekleiden, so sind chinesische Matten allen Teppichen vorzuziehen.

Hat man so den Schlafzimmern den gebührenden Vorrang nach Lage und Raum vor den übrigen gegeben, so wähle man als Wohn- und Arbeitsraum ebenfalls ein oder mehrere sonnige Zimmer. Je nach der Arbeitsgewohnheit der Besitzer ist es möglich,

hierfür auch ein nach Westen sehendes Zimmer zu verwenden, da dies erst am Nachmittag im Hochsommer unerträglich heiß zu werden beginnt. Im allgemeinen dürfte südliche Lage die erwünschteste sein, wie sie überhaupt die beste ist, sobald das Haus lediglich nach zwei Himmelsrichtungen Fenster öffnen kann. Treten dann die Nordzimmer in unmittelbare Verbindung mit den Südzimmern, so ist das die allerbeste Lösung dieses Hauptproblems: kein Schlaf- und Wohnzimmer ohne Besonnung zu haben. Unbeschadet nach Norden allein können liegen: Gesellschaftsräume, den Salon mit einbegriffen, Badezimmer, Küche, Speisekammer und andere, nur gelegentlich benutzte Räume. Denn das Wesentliche ist, das die Sonne in alle Räume gelangt, in denen wir wirklich leben, die wir nicht nur gelegentlich brauchen.

Ist es für die Erwachsenen von so großer Wichtigkeit, in durchsonnten Räumen zu leben, so leuchtet es von selber ein, daß das in noch höherem Maße für die Entwicklung der Kinder der Fall sein muß. Für die glücklichen Kinder, die auf dem Lande, ja auch in der Kleinstadt aufwachsen, ist ein Gedeihen auch trotz Vernachlässigung dieser Grundregeln des Wohnens möglich: sie sind, sobald sie können, in wirklich guter Luft mit völliger Bewegungsfreiheit im Freien zu finden und gleichen so sehr viele Schädigungen aus. Aber in der Großstadt sollte jeder, der es nur irgend vermag, doch für ein sonniges Zimmer für seine Kinder sorgen! Mag er dann immerhin ganz zu oberst im Hause wohnen müssen — trotz aller Erschwerungen ist eine solche Wohnung allen tiefergelegenen vorzuziehen, die weniger Sonne erhalten.

Es ist keine Frage, daß für den Haushalt sich die Arbeit mit jeder Treppe erhöht: jede Besorgung ist erschwert — und was das heißt, weiß jede Hausfrau.

Auch die Spaziergänge sind es — aber trotz alledem: die Vorzüge überwiegen die Übelstände bei weitem! Deshalb soll man sich nie vor einer Treppe mehr schrecken lassen, gelangt man dadurch nur in den Bereich der Sonne: letzten Endes wird man an Geld, an Mühe und Sorge sich sehr vieles ersparen, mag der Gewinn auch, wie so häufig im Haushalt, im Einzelfall fast unmöglich nachzuweisen sein. Erst allgemeine Ziffern — am deutlichsten wohl die der Heerestauglichkeit — können da Vorstellungen vermitteln, wie die Dinge in Wirklichkeit aussehen.

Elftes Kapitel: Hausreinigung.

In unserer heutigen Wohnung sind zwei Haupthelfer der früheren Hausreinigung, Wasser und Seife, überall da zurückgedrängt, wo man für die Fußböden zum Bohnern gelangt ist. Das ist aber nur ein geringer Bruchteil aller Fußböden, und mit dem übrigen Reinigen bleiben sie vermutlich für immer verknüpft, wenn sie auch aus unseren Wohnräumen hinausgedrängt worden sind, langsam den weißen Dielen folgend, und nur noch an Fensterrahmen und Türen ihre reinigende Macht bewähren dürfen, die der Terpentin für die Fußböden übernommen hat.

Man wird am Morgen zuerst mit dem Reinigen des Eßzimmers beginnen, damit Eltern und Kinder einen anmutigen und behaglichen Raum zum Frühstück vorfinden. Es wirkt nichts so angenehm auf die Stimmung des ganzen Tages. Und nichts ist schlechter, als ein ungemütliches, hastig hinuntergeschlucktes Frühstück. Darum sollte die Hausfrau entweder durch eigenes Zugreifen oder durch Beaufsichtigung der Dienstboten sorgen, daß der Tagesanfang ein erfreulicher für alle Hausgenossen ist.

Der Beginn jedes Aufräumens eines Zimmers ist das Öffnen der Fenster; ganz weit müssen sie während der Arbeit offenstehen; womöglich öffnet man Fenster nach verschiedenen Seiten im selben oder in verschiedenen Zimmern, solange die Luftwärme das irgend gestattet. Bei winterlicher Kälte genügt Gegenzug von wenigen Minuten, um völlig frische und staubarme Luft ins Zimmer zu schaffen. In dem Fall findet diese kurze Lüftung am besten während des Staubwischens statt.

Sobald die Fenster geöffnet sind, wird der etwa vorhandene Ofen besorgt: die Asche herausgenommen; wenn ein Aschenkasten vorhanden ist, so entleert man ihn nicht im Zimmer, sondern am Standort des Ascheneimers, auch dort sehr leise und dicht über dem Boden des Eimers, damit nicht unnötig Aschenteilchen herumfliegen. Die im Ofen noch zurückgebliebene Asche wird mit einer flachen Schaufel sehr vorsichtig entfernt und in den Ascheneimer geschüttet, den man zu diesem Zweck dicht unter die geöffnete Ofentür stellt. Man verschüttet dann keine Asche auf den Boden, und der Zug des Ofens saugt die geringe Menge Staub, die sich bei vorsichtigem Verfahren ergibt (man setzt die Schaufel auf die Asche im Eimer und hebt dann erst den Griff aufwärts, damit die Asche in der Schaufel ganz leise abgleiten kann), von der Zimmerluft ab, wie man deutlich sehen kann.

Sobald der Ofen völlig gereinigt ist, wird zuerst das Feuer angemacht. Hat man am Abend vorher nochmals geheizt (was sehr zu empfehlen ist), und zwar mit Braunkohlenbriketten, so wird noch Glut im Ofen sein. Man hat dann zu beachten, daß Brikette leicht zerfallen und muß also sehr vorsichtig mit ihren Kohlen verfahren, die man in der Mitte des Rostes auf einen Haufen schiebt, ein paar Stücke zerschlagener

Brikette darauf schichtet, den Rost hinten freilich mit Brennmaterial bedeckt, die Hauptmenge aber vor den Kohlen aufhäuft. Dann werden die Gase, die sich bei der Erwärmung entwickeln und über das Feuer wegstreichen müssen, von diesem entzündet und gehen nicht verloren, wie das geschieht, wenn man, wie meistens üblich, das Feuer dicht am Ofenloch anzündet und das Brennmaterial dahinter anhäuft. Dasselbe Verfahren muß man auch beim Nachlegen beobachten, ob man nun Brikette oder Kohlen brennt. Besonders wichtig ist das für weiche, stark qualmende Steinkohlenarten, deren Qualm so größtenteils verbrannt wird und nicht die Züge im Ofen verstopfen kann. Man schlägt also zwei Fliegen mit einer Klappe.

Sobald das Feuer brennt, beginnt die eigentliche Zimmerreinigung. Man nimmt alle Tisch- und Fußdecken, Kissen, und was sonst zu klopfen ist, hinaus, klopft und legt es so zusammen, daß man die Stücke zu oberst legt, die man zunächst wieder hindecken muß. Die Gardinen und Vorhänge werden an den unteren Säumen gefaßt und so geschüttelt, daß die Bewegung bis an die Ringe läuft. Geschieht das täglich, so sammelt sich nie Staub in ihnen. Wo es nicht gegen die Polizeivorschriften verstößt, schüttelt man die Fenstervorhänge nach außen aus. Alle Vorhänge werden nun hochgelegt, denn jetzt beginnt die Fußbodenreinigung. Man fährt mit einem langen, dünnen Handfeger an den Fußleisten hinter feststehenden Möbeln und unter niedrigen, die man nicht mit dem Besen unterfahren kann, entlang. Dann stellt man alle leicht beweglichen Möbel — Stühle, kleine Tische — am besten in ein Nebenzimmer oder auf den Flur, geht das nicht, in den Teil des Zimmers, den man zuletzt reinigt. Letzteres kostet mehr Zeit, weil die Sachen zweimal gerückt werden müssen.

Ist ein großer Teppich im Zimmer und hat man keinen Staubsauger, so wird er entweder mit einem sauberen Flanelltuch (baumwollenes ist billiger und leichter waschbar als wollenes) abgerieben oder mit einem Teppichbesen gefegt. Dann wird der gebohnerte Fußboden mit einem Flanell, das man um einen Besen geschlagen hat, tüchtig abgerieben. Das Tuch muß immer wieder gründlich ausgestäubt werden. Bei dieser Methode erreicht man ein Reinigen fast ohne Staubentwicklung, und der Fußboden bleibt glänzend. Fehlt es irgendwo — wenn Wasser verschüttet wurde, oder an vielbetretenen Stellen —, so reibt man ganz dünn etwas Bohnermasse auf die völlig gesäuberten Stellen und reibt scharf mit dem Tuch, etwa den Fuß zu Hilfe nehmend; und der Schaden ist gebessert. Nun macht man Zugluft und kann sogleich mit dem Staubwischen beginnen, indem man Bilder, Statuen, Uhren, Schnitzereien mit dem Federwedel sorgsam abstäubt. Erst dann kommt das Staubtuch an die Reihe, das alle glatten Flächen gründlichst zu reiben hat. Dies Staubwischen muß eine so kräftige, körperliche Arbeit erfordern, wenn es wirksam sein soll, daß man sich während ihrer Dauer sorglos einer kräftigen Durchlüftung der Zimmer aussetzen kann.

Nun werden alle Sachen wieder am ihre Plätze gestellt und der Frühstückstisch zierlich gedeckt. Das ist ein guter Tagesanfang.

In derselben Art werden alle Wohnzimmer gereinigt. In welcher Reihenfolge dies geschieht, ist Sache jedes einzelnen Hauses. Braucht der Hausherr sein Arbeitszimmer früh, so wird das zunächst an die Reihe kommen, sonst vielleicht Flure, Treppen. Die Schlafzimmer bleiben wegen gründlichen Auslüftens der Betten bis zuletzt.

Wenn irgend möglich, gibt man den Schlafzimmern

Zugluft, sobald man sie verläßt. Die Decken oder Deckbetten sollen der Durchsonnung, geht das nicht, der Durchlüftung ausgesetzt werden, als eines der allerersten Mittel vernünftiger und kostenloser Gesunderhaltung ihrer Besitzer. Geschieht das ein paar Stunden lang, so ist es nachher allenfalls zulässig, die Betten wie üblich zu machen, ja sogar sie mit einer Decke zu überbreiten. Nur sollte diese nicht aus gar zu dichtem Gewebe: Baumwollensatin, Steppdecken und ähnlichem, bestehen, sondern aus porösen Geweben, wie sie z. B. alle leichten Vorhangstoffe in Wolle bieten. Wer eine durchbrochene Decke darüber breiten möchte, richtet damit keinen Schaden an.

Das Ordnen des Bettes ist die erste Arbeit im Schlafzimmer. Man legt zunächst alle Kissen, die etwa noch an ihrem Platz verblieben sind, heraus ans offene Fenster, ebenso das Laken, das man zusammenfaßt und ausschüttelt, dann ausbreitet. Darauf wendet man die Matratze auf die andere Seite. Ist sie dreiteilig gearbeitet, so werden zugleich die drei Teile regelmäßig verschoben, so daß ein gleichmäßiger Gebrauch aller geschieht. Nun breitet man das Laken darüber und schlägt es gleichmäßig unter die Matratze. Wird ein Keilkissen für den Kopf oder ein Fußkissen benutzt, so ist das Laken mit Sorgfalt so locker zu legen, daß es nirgends sich spannen kann, auch wenn der Liegende sich nach Kräften ausreckt; denn einem so starken Zerren ist auch das kräftigste Gewebe nicht lange gewachsen, von der großen Unbehaglichkeit des gespannten Lakens für den Liegenden ganz abgesehen.

Nun ordnet man die Kissen, nachdem man sie ganz gründlich geklopft und aufgeschüttelt hat, spreitet Decken oder Deckbett aus und legt die Bettdecke über das Ganze, schlägt sie aber an den Langseiten des Bettes auf, damit man bequem unter dem Bette fegen kann.

Wieder räumt man Tische und Stühle beiseite, schüttelt die Vorhänge aus, wie oben angegeben, desgleichen alle Decken und Kissen, die man außerdem klopft. Nun kann man an das Reinigen des Waschgeschirrs gehen. Dazu bedarf man eines breiten Eimers, Sodawassers, eines Stückes Lufa, einer runden Bürste, mehrerer Handtücher.

Man gießt zunächst alles benutzte Waschwasser fort und entleert die Nachtgeschirre in das Wasserklosett; ist keines vorhanden, in einen besonderen Eimer, der nur diesem Zweck dient und nie in einen Wasserablauf im Hause entleert werden darf. Hat man einen Komposthaufen, so entleert man ihn auf diesen. Die Nachtgeschirre werden sofort nachgespült, das Wasser in ihren Eimer geschüttet.

Sodann werden zuerst sämtliche Waschschüsseln mit Sodawasser und Lufa gereinigt und mit klarem Wasser nachgespült, getrocknet. Ebenso verfährt man mit den Seifen-, Bürsten- und Schwammnäpfen. Je nachdem das Wasser kalkhaltig ist, bedürfen auch die Wasserkannen einer häufigen oder selteneren Behandlung mit Sodalösung.

Nun werden die Waschtische mit der feuchten Lufa abgerieben und nachgetrocknet, die Geräte werden wieder aufgestellt; die Wasserkannen füllt man erst, wenn die Zimmerreinigung beendet ist.

Nun reinigt man die Nachtgeschirre gründlich mit Bürste und Sodawasser. Gelegentlich enthalten sie innen starken Bodensatz, den man entweder mit einer Handvoll Soda bekämpft, die man trocken hineinschüttet und dann mit kochendem Wasser übergießt, oder mit Asche und heißem Wasser. Scharfes Bürsten ist immer nötig. Im Notfall läßt man Sodalösung und Asche darin stehen. Nachdem die Geschirre alle gut gebürstet, gespült und getrocknet sind (natürlich

mit Handtüchern, die nur diesem Zwecke dienen!), tut man ganz gut, ein wenig klares Wasser hineinzugießen, ehe man sie fortstellt. Zeigt sich doch im Nachtschränkchen übler Geruch, der keinem Auswaschen mit Sodalösung weicht, so stelle man ein wenig in Wasser gelöstes übermangansaures Kali hinein. Er verschwindet dann sofort.

Auch die sogenannten Toiletteneimer müssen ausgewaschen, bei Bedarf mit Seife und Soda gereinigt werden. Besonders ist auf Sauberhalten der Deckel mit Ablauf zu achten.

Auch im Schlafzimmer, selbst wenn es feucht aufgewischt wird, ist dem üblichen Kehren mit dem Besen das mit dem Flanelltuch weit vorzuziehen, wie ich es oben beschrieben habe. Man vergleiche nur bei Sonnenschein die Staubaufwirbelung bei dem einen und dem anderen Verfahren! Noch zweckmäßiger wird es sein, wenn man nur feucht aufwischt, wobei aber durchaus auf häufiges Erneuern des Wassers und gründliches Auswringen des Scheuertuches zu achten ist. Auch hier würde ich dem billigen Scheuertuch ein Stück Baumwollflanell vorziehen, nicht aber dem teuern.

Ist es schon in den Wohnzimmern eine Hauptaufgabe der Reinigung, den Staub nicht nur aufzuwirbeln, sondern wirklich zu beseitigen, so ist dies der Angelpunkt für die Reinigung des Schlafzimmers. Man wird hier also jede Gelegenheit von vornherein vermieden haben, die ihm die Ansiedlung erleichtert, wie ich bereits bei der Einrichtung des Hauses erwähnte. Zur leichteren Säuberung der Schlafzimmer wird man die Möbel am zweckmäßigsten auf so hohe Füße stellen, daß man leicht mit Besen und Tuch darunter fahren kann, auch wird man glatte Füße den gedrehten vorziehen, die eine zwecklose Erschwerung der täglichen Arbeit mit sich bringen.

Ich kann mir denken, daß es manchen Lesern kleinlich erscheinen mag, wenn ich immer wieder auf anscheinend so unbedeutende Kleinigkeiten hinweise, die die tägliche Arbeit erleichtern oder erschweren. Da ich aber jahrelang Besen, Staubtuch und Kochlöffel geschwungen habe, und die Zeit, die ich auf mancherlei geistige Interessen verwenden konnte, ganz von der Schnelligkeit abhing, mit der ich dieser Dreiheit zu genügen vermochte, so habe ich von jener Zeit her den lebhaften Wunsch behalten, die tägliche Hausarbeit auch in den scheinbar unbedeutendsten Kleinigkeiten so zweckmäßig wie nur irgend denkbar einzurichten. Eine überflüssige Bewegung, jeden Tag auch nur ein dutzendmal wiederholt, wie sie sich etwa ergiebt, wenn die Schränke, die gerade Füße haben könnten, gedrehte haben, gibt im Jahr eine erkleckliche Stundenzahl.

Leichtbewegliche Möbel sollte man vor dem Reinigen aus dem Schlafzimmer entfernen und erst abgewischt wieder hineinbringen. Das kostet nicht mehr Zeit, als wenn man das einzelne Stück im Zimmer hin und her setzt, eher weniger, weil ein Zimmer sich um so schneller reinigen läßt, je leerer es ist.

Alle kleinen Gegenstände, die mit Bürste oder Federwedel zu behandeln sind, müssen zur Reinigung an ein offenes Fenster genommen werden, in das der Wind nicht hineinbläst. Am besten ist es, aus geringer Entfernung dort den Staub abzublasen, bevor man Wedel oder Bürste braucht, und zum Schluß nachzublasen, damit auch aus den kleinsten Winkeln der Staub fortfliegt. Besonders alle Gibse sollte man so behandeln.

Daß den Fußdecken im Schlafzimmer besondere Sorgfalt zugewendet werden muß, ist selbstverständlich. Man sollte sie täglich ausstauben und oft klopfen, be-

sonders aber sollte man sie möglichst oft in Sonne und Wind hinausbringen. Es bedarf kaum der Erwähnung, daß Erkältungen, die so häufig in Familien die Runde machen, das weit seltener täten, wenn man einige ganz einfache Regeln für diese Fälle beobachten wollte. Die wichtigste ist: Sonne und frische Luft ins Zimmer, so viel nur immer möglich ist! Auch des Nachts sollte man irgendwie schon in gesunden Tagen für Lufterneuerung sorgen. Hat man einen dauernd brennenden Ofen, so besorgt dieser schon das Unerläßlichste für die Nacht, wenigstens, wenn man ihn nicht ganz abstellt. Besser ist es natürlich, man sorgt für ausgiebigere Ventilation. Wo das nicht geschehen kann, lasse man den Katarrhbehafteten nicht mit anderen in einem Zimmer schlafen, besonders nicht mit Kindern oder älteren Leuten, die beide leichter von gefährlichen Katarrhformen überfallen werden, als Menschen im kräftigsten Lebensalter. Vor allem aber sorge man dafür, daß der keimtragende Auswurf keine Gelegenheit zum Trocknen und Umherfliegen habe. Man werfe deshalb die Taschentücher, die nicht mehr trocken genug zum Gebrauch sind, sofort in eine Lösung von grüner Seife, noch besser mit etwas Karbolzusatz, und lasse sie darin bis zum täglichen Auswaschen stehen, das mit heißem Wasser geschehen muß. Zum Spülen übergießt man sie mit sehr reichlich kochendem Wasser, spült kalt nach und hängt zum Trocknen auf. Damit hat man das Wirksamste gegen weitere Ansteckung getan. Selbstverständlich ist, daß Katarrhe durch Küsse, Gebrauch derselben Eß- und Trinkgeschirre usw. leicht übertragbar sind. Wer also den Katarrh meiden will, muß diese Gelegenheiten meiden, ihn sich zu erwerben.

Ich knüpfe hieran, daß keinerlei gebrauchte Wäsche, besonders nicht Taschentücher und ähnliches, im Schlaf-

zimmer aufgehoben werden darf. Die bekannten gehäkelten oder gestickten Beutel, in denen man sie oft sammelt, sind an sich zweckmäßig, gehören aber nicht ins Schlafzimmer, sondern auf eine Bodenkammer oder sonst in einen abgesonderten Raum zur übrigen gebrauchten Wäsche, sobald sie mehr als den Tagesverbrauch beherbergen.

Alle diese kleinen Maßregeln können große Wirkungen haben. Deshalb sollten sie zum eisernen Bestand der täglichen häuslichen Übung gehören.

Daß ihre Befolgung von ganz besonderer Notwendigkeit bei skrofulöser Anlage ist, bedarf hier nur der Erwähnung.

Auf gründliche Durchlüftung (Zugluft!) der Schlafzimmer hat man den größten Nachdruck zu legen; es ist besonders notwendig, da regelmäßig für ausgiebigen Durchzug zu sorgen, wo Schlafzimmer isoliert liegen. Mag man dafür auch den Weg über den Flur oder sonstwie öffnen müssen, ein völliger Luftwechsel tritt nur ein, wenn Fenster nach verschiedenen Himmelsrichtungen offen stehen!

Für die Reinigung der Flure, Korridore und Treppen gelten dieselben Grundsätze, wie sie für die Zimmer angeführt sind. Da diese Räume häufig keine gute Lüftungsmöglichkeit haben, ist für sie durchgängig Linoleum der beste Fußbodenbelag. Sind Läufer oder Teppiche das Erwünschte, so wähle man einen Stoff mit dichtem Untergewebe, also Plüsch, Brüsseler und ähnliches. Von allen durchlässigen Geweben: Jute, Kokos, Haargarn, Holländern und ähnlichem, ist abzuraten, falls man nicht einen Staubsauger zum Reinigen hat, der auch den Staub entfernt, welcher sich in unglaublicher Menge sonst durch das harte, lockere Gewebe stiehlt und darunter ablagert, bis ihn der nächste Tritt wieder in tanzender Bewegung durch

die Lüfte schwirren läßt. Wer auch nur einmal zugesehen hat, welch eine langwierige und mühsame Arbeit das Fortnehmen und Wiederhinlegen von Treppenläufern ist, wird wohl finden, daß man sie tunlichst verringern soll, und das Mittel ist ja heute in den Staubsaugern gegeben. Das ist sehr erfreulich; denn so hygienisch gut auch Linoleum ist, ist es doch weder für Fuß noch Auge auf Treppen angenehm. Gebohnert ist es ebenso gefährlich wie gebohnertes Parkett und also für Treppen fast mörderisch, ungebohnertes wird bald unschön und bleibt auch so noch ein recht mangelhafter Halt für den abwärts Schreitenden. Legt man dagegen einen geeigneten Teppich auf die Treppe, so kann man ruhig die etwa freibleibenden Stufenecken bohnern, die naturgemäß niemand betritt. Man hat dann eine ebenso hübsche wie sichere und leicht zu reinigende Treppe, immer den Staubsauger als Bestandteil des häuslichen Arsenals vorausgesetzt!

Die Reinigung der Küche bedarf wohl einer eingehenden Erörterung. Weil sie weit größere Mühe, Zeit und Aufmerksamkeit in der Küche mit dem Kohlenherd erfordert, so soll von dieser die Rede sein, denn die großen Erleichterungen, die andere Befeuerungen bieten, ergeben sich von selbst.

Die erste Arbeit des Morgens ist das Reinigen des Herdes von Asche. Sie erfordert große Sorgfalt, wenn sie nicht durch unnötiges Staubaufwirbeln ersparbare weitere Arbeit erzeugen soll.

Man schiebt den Ascheneimer so nahe wie möglich an das Feuerloch hinan, das man öffnet und reinigt. Nun zieht man den Aschenkasten aus dem Herd und senkt ihn ganz langsam bis auf den Boden des Ascheneimers. Zugleich hält man mit der anderen Hand den Deckel des Eimers schräg über diesen, so daß der

aufsteigende Staub nach dem Herdloch hingedrängt wird. Bei solchem Verfahren wird fast aller aufsteigende Staub durch das Feuerloch in den Herd wieder abgesogen. Aschenteile, die im Aschenraum liegenblieben, werden mit einer flachen Schaufel herausgeholt, die ebenfalls vorsichtig in den Eimer entleert wird. Sodann wird der Herd abgefegt, etwa übergefallene Asche aufgekehrt, Feuer gemacht. Man häuft dazu etwas Reisig vorn am Feuerloch auf, legt einige größere Holzstücke nach der Mitte zu fest daran, auch ein paar zerschlagene Brikette. Ein Streichholz genügt zum Anzünden; das Reisig schlägt in heller Lohe auf, die die kalte Luft aus dem Schornstein stößt, und so hat man rasch ein kräftiges Feuer. Sobald eine richtige Glut entstanden ist, legt man nur noch von vorn Brennmaterial nach, wie im Kapitel 2 beschrieben ist. Statt des Reisigs kann man sich auch der überall käuflichen Kohlenanzünder bedienen. (Die Küche muß am Abend sauber verlassen sein, da am Morgen nicht Zeit ist, sie vor dem Benutzen erst gründlich zu reinigen.)

Die eigentliche Küchenarbeit beginnt, nachdem das erste Frühstück erledigt ist (zu dem unseren durchgängigen Gewohnheiten nach außer Tee und Kaffee höchstens noch Eier am Herd bereitet werden), mit den Vorbereitungen zum Mittagessen, Reinigung des Frühstücksgeräts und ähnlichem. Je nachdem die Köchin sauber zu arbeiten versteht und gleich die gebrauchten Geräte wieder reinigt oder doch mit Wasser füllt, spart sie viel oder wenig Arbeit. So legt ein großer oder kleiner „Abwasch“, im Verhältnis zur zu bewältigenden Arbeit gerechnet, dem kundigen Auge ein deutliches Zeichen von der Umsicht und Tüchtigkeit der Köchin ab.

Ein modernes Hilfsmittel, das im ganzen lange

nicht genug Verwendung in der Küche findet, ist das Zeitungspapier.

Auf den Küchentisch gebreitet beim Gemüseputzen, erleichtert es die Arbeit dadurch, daß man sie in bequemer Stellung und in gutem Licht sitzend ausführen kann. Ist sie beendet, so faßt man das Papier mit den Abfällen zusammen und schüttet diese in den Abfalleimer, das Papier wandert locker geballt ins Feuer. Tisch und Küchenschürze sind sauber geblieben.

Will man eine Speise aufgeben oder im Kochtopf bis zum Kühlwerden schlagen: eine Zeitung auf den Tisch, den Topf darauf.

Will man (ohne eine Kochkiste zu haben) eine Speise auf Stunden warm halten: einige Bogen Zeitungspapier übereinandergebreitet, den Kochtopf, oder worin sie sich sonst befindet, zugedeckt in die Mitte gestellt, das Papier herumgeschlagen, zusammengebunden — und nach Stunden noch ist die Speise eßrecht. Durch dies einfache Verfahren wird das Warmhalten erspart, das recht häufig den Geschmack des Gerichts beeinträchtigt.

Bei sehr vielen Arbeiten, für die man Tücher verwendet, genügt auch ein geknülltes Stück Zeitungspapier. Wenn z. B. beim Geflügelausnehmen Schlund oder Luftröhre schwer herauszureißen sind, so kann man genau so gut wie ein Tuch ein Stück Zeitungspapier zum Schutz gegen die Glätte des Organs um die Hand schlingen. Statt das Eingeweide des Geflügels auf das Brett herauszulegen und dies damit zu beschmutzen, schiebt man einige Blätter Papier unter das Tier, auf die man allen Abfall säuberlich herausschiebt.

Deshalb ist ein Vorrat sauberen Zeitungspapiers in der Küche von großem Wert. Jede Köchin, die nicht mehr Küchenwäsche, als nötig, verbrauchen möchte,

wird viele Fälle außer diesen Beispielen finden, in denen ihr die Zeitung noch treffliche Dienste leistet, nachdem sie ihren eigentlichen Beruf längst erfüllt hat.

Nach allen vormittäglichen Arbeiten sollte man genau darauf halten, daß Tische und Fußboden von ihren Spuren gesäubert werden, sobald sie beendet sind. Geschirr, das nicht sogleich aufgewaschen werden kann, soll stets zusammengeräumt werden; am besten in eine Abwaschwanne und mit Wasser eingeweicht, nachdem man vorher allen Abfall für Haustiere in eine Schüssel gesammelt hat. Fehlen Haustiere, so kommt der Abfall in den dazu bestimmten Eimer.

Stets soll man sich so einrichten, daß alle früh zu erledigenden Arbeiten auch früh geschehen, damit für unvorhergesehene Ereignisse Zeit und Platz am Feuer bleibt. Es sollte auch niemals weder das Feuer gegen Mittag niederbrennen, noch sollte es dann an kochendem Wasser fehlen; man braucht beides um diese Zeit. Das sollte man der dienenden Köchin ganz fest einprägen, am zweckmäßigsten damit, daß man häufig an beides unerwartete Ansprüche stellt. Sie wird sich dann zum eigenen Vorteil gewöhnen, es zur Hand zu haben.

Gegen die Zeit des Anrichtens hin muß der Küchentisch frei und sauber sein. Man stellt das Geschirr in der Folge, wie man es brauchen wird, darauf und sieht nochmals nach, ob es auch völlig sauber und blank ist.

Ist nur ein Dienstbote im Hause, so soll das Tischdecken mindestens eine halbe Stunde vor Tisch geschehen sein, ebenso, wenn die Hausfrau allein arbeitet. Denn dann soll man sich so einrichten, daß man etwa eine Viertelstunde vor dem Essen sich in aller Ruhe umkleiden, auch wohl noch einige Minuten ausruhen kann. Muß man — wie es gerade in kleinen Haus-

halten häufig ist — in den letzten Minuten vor dem Essen am Herd stehen, so ist dies kurze Ausruhen vorher doppelt nützlich. Denn ist vorher alles vorbereitet, so sind selbst Beefsteak und Bratkartoffeln sehr rasch bereitet, ohne daß man erhitzt und ermüdet zu Tisch zu kommen braucht. Eine Ärmelschürze läßt sich leicht über das zierlichste oder eleganteste Kleid streifen, und ist der Weg ins Schlafzimmer zu weit, so gibt es auch in jeder wohlbestellten Küche eine gute Waschgelegenheit, an der man zum Schluß nochmals die Hände säubern kann.

Auch seine Köchin gewöhne man daran, daß sie nichts auf die letzte Minute verschiebt. Fast jede Speise gewinnt — Eier und Kartoffeln sowie Beefsteak und anderes mehr, auch Aufläufe ausgenommen —, wenn sie nicht direkt vom Feuer auf den Tisch gelangt. Es ist also in der Mehrzahl der Fälle durchaus wünschenswert, die Speisen etwa zehn Minuten vor dem Essen fertig zu haben. Diese Pause vor dem Sturm sollte man auch seine Köchin gewöhnen, sich auszusparen. Schon aus Egoismus. Denn es ist zehn gegen eins zu wetten, daß sie ungemein sänftigend auf ihre Gemütsstimmung einwirken wird, die sich sonst desto mehr zu erhitzen pflegt, je näher der kritische Augenblick des Zutischegehens kommt. Aber auch die Köchin wird ziemlich bald einsehen, wieviel angenehmer es ist, gerade den letzten Finish gewissermaßen in souveräner Ruhe und ohne jegliches unschöne Hasten hinter sich zu legen.

War am Morgen die Küche eine Werkstätte voll emsiger, angenehm duftender Arbeit, so wandelt sie sich mit dem Eintreffen des gebrauchten Eßgeschirrs in ein Chaos, wo aus Dampf und Dunst die guten Geister der Ordnung und Sauberkeit erst wieder heraustreten sollen, mit blankem Eßgerät und glänzenden

Tellerstößen in den edlen Händen. Sie werden denjenigen ihrer Dienerinnen besonders hilfreich lächeln, die ihren Geboten etwa auf folgende Weise nacheifern:

Als Erstes wird das Silberzeug gereinigt. Dazu nimmt man am besten heißes Wasser, in dem man grüne Seife auflöst. Ist das Wasser hart, so verbessert es ein Zusatz von Salmiak wesentlich. Neben dem Gefäß mit Seifenwasser steht eins mit reichlich klarem heißem Wasser. Sobald man das Silberzeug Stück für Stück mit einer weichen Bürste in dem Seifenwasser gründlich gesäubert hat, legt man es leise in das zweite Gefäß. Ist das mit allem geschehen, so trocknet man die einzelnen Stücke aus dem heißen Wasser heraus. Man muß sorgfältig und scharf abtrocknen. Geschieht das, so blinkt das Silber bei diesem Verfahren auch ohne Putzen — es seien denn angelaufene Stellen außerdem mit Schlemmkreide und Salmiak zu behandeln — blitzblank.

Nach Löffeln und Gabeln kommen die Messer an die Reihe. Ihre Klingen wischt man am zweckmäßigsten sofort, wenn sie in die Küche kommen, mit Zeitungspapier sehr sorgfältig ab. (Sie sind dann sehr leicht zu putzen.) Griffe von Silber, Elfenbein, Knochen oder Holz wischt man mit einem sauberen, in klares Wasser getauchten lauwarmen Tuch gut ab, die Klingen mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch so lange, bis sie ganz glatt sind. Sie werden sofort abgetrocknet. Unter keinen Umständen darf man Messer in Wasser legen! Alle Griffe werden dadurch verdorben, die schönsten am schlimmsten. Bei guten Messern, die mit Harz in die Griffe eingelassen sind, zerschmilzt das Harz bei jeder nennenswerten Wärme, das Messer quillt heraus und lockert sich bald ganz.

Sodann kommt der eigentliche Abwasch, der mit

den Gläsern beginnt. Für diese verwendet man dieselben kleineren Wannen oder Schüsseln wie für das Silberzeug, nachdem man sie so gründlich gereinigt hat, daß keine Spur von Fett in ihnen zurückgeblieben sein kann.

Die Gläser werden in handwarmem Wasser vorgewaschen, das zweite darf etwas wärmer sein. Die dickeren Gläser nimmt man zuletzt, damit sie, die am leichtesten springen, in kühleres Wasser kommen. Jedes Glas wird sofort mit einem sauberen Tuch getrocknet, das nur als Gläsertuch verwendet wird. Bei Weingläsern mit hohen Füßen bedarf es großer Vorsicht: man legt die linke Hand geschlossen um den Kelch mit einem Teil des Tuchs und trocknet mit der rechten vorsichtig von innen. Bei sehr feinen Gläsern darf man das Tuch nur leise mit den Fingerspitzen hin und her schieben, immer neue trockene Stellen nehmend, bis das Glas blank ist; mit derselben Vorsicht muß auch der Fuß behandelt werden, niemals darf man so rasch reiben, daß das Glas erhitzt wird oder starken Druck erhält. Das eigentliche Gläserpolieren, rasches scharfes Reiben, taugt nur für derbere Qualitäten. Die feineren wie auch alle Kristallgläser kann man jederzeit mit Essig und Salz wieder blitzblank machen.

Sind nun so die zarteren Geräte gereinigt, gleich an ihren Ort oder doch wenigstens geordnet auf Teebretter getan, so kommt nun die große Masse des Eßgeräts an die Reihe. Für dieses nimmt man eine geräumige Wanne mit heißem Sodawasser (für besonders empfindliche Malerei nimmt man besser eine leichte Lösung von weißer Seife), eine zweite mit klarem. Zuerst kommen alle Deckel daran, die Griffe werden gut gebürstet, der Deckel gewaschen, gespült, auf den Ablauftisch oder in die Ablaufwanne gelegt.

Dann folgen die Schüsseln aller Art, zuletzt die Teller. Alles wird in Sodawasser gebürstet und gewaschen, gespült, umgestürzt, zum Abtropfen gelegt. Sodann beginnt das Abtrocknen. Starkes Reiben, damit nirgends eine mangelhaft gereinigte Stelle zurückbleibe, ist das Wesentliche. Hat man Seife zum Abwaschen brauchen müssen, so bedarf es beim Spülen besonderer Gründlichkeit, damit kein Seifengeschmack haften bleibt.

Alle Blechgeräte, die beim Kochen verwendet wurden, werden nun gründlich in Sodawasser abgebürstet; besonders ist auf das genaueste Säubern der Siebe zu achten, die man nach dem Spülen in ganz klarem kaltem Wasser nachspült und in Zugluft oder am Herd so rasch wie möglich trocknet. Sie mit Tüchern abzuwischen, ist nicht ratsam, weil stets Flocken hängen bleiben.

Hölzerne Geräte werden am besten mit kalkhaltigem Sand gescheuert. Sie werden dann nicht dunkel, wie sie durch Abwaschen mit Seife und Soda werden. Auch die ungestrichenen Tische werden so gereinigt. Die gestrichenen werden mit warmem Wasser, wenn nötig mit etwas Salmiak darin, abgewaschen.

Nun kommen die Kochtöpfe an die Reihe. Zuerst werden sie mit dem Topfbesen, Piassava- oder auch Drahtbürste, mit wenig Wasser von den gröbsten Speiseresten befreit, die man in den Abfalleimer schüttet. Alsdann beginnt das eigentliche Reinigen. Hat man den Topf auf offenem Feuer gehabt, so daß sein Boden rußig geworden ist, so wäscht man zuerst diesen mit einer scharfen Scheuerbürste und grüner Seife unter dem laufenden Wasserhahn ab. Nach einigen Tagen solcher Behandlung ist der verrußte Boden blank. Das ist auch für das Kochen wesentlich, da Ruß ein schlechter Wärmeleiter ist.

Da man die Töpfe gleich nach Gebrauch mit Wasser gefüllt hatte, so ist ihre Reinigung jetzt leicht. Für Aluminium nimmt man grüne Seife auf den Topfbesen, schüttet etwas heißes Wasser hinein und fegt nun den Topf gründlichst innen und außen. Falls sich Speiseteile am Boden festgesetzt hatten, so tut man gleich Seife zu dem Wasser in den Topf. Hat das noch nicht geholfen, so scheuert man ihn jetzt mit Sand und Seife oder mit Buchenasche neben beidem, mit denen der Topf im Notfall noch ein paar Stunden weicht. Die ganz sauber gescheuerten Töpfe spült man mehrmals gründlich mit heißem klaren Wasser ab, reibt sie innen und außen trocken und stellt sie gleich an ihren Ort, wo sie am besten aufrecht und ohne Deckel bleiben, falls man für sie einen Schrank hat. Auf Borten stülpt man sie um; es ist aber gut, wenn etwas Luft von unten an den Topf kommen kann, der sonst leicht einen dumpfigen Geruch annimmt. Bleibt der Geschmack irgendeiner Speise in einem Kochgeschirr haften, so tut man gut, es mit Kartoffelschalen auszukochen.

Nickelgeschirre werden ähnlich behandelt, nur sind sie nicht empfindlich gegen Soda, die für die Reinigung von emailliertem und tönernem Geschirr unentbehrlich ist. Das Verfahren bleibt sonst überall dasselbe.

Glücklicherweise ist das Kupfer- und Messinggeschirr jetzt auf den Aussterbetat gesetzt, da Nickel und das billige Aluminium als gefahrlose Konkurrenten gegen beide schöne, aber sehr gefährliche Kochgeschirre auftreten.

Die Reinigung des Herdes geschieht, falls Speisen übergekocht sind, auf verschiedene Weise. Gegen den Geruch ausgelaufener Milch schüttet man Salz auf die Herdplatte. Sind nur Ringe betroffen, so wirft man diese besser in die Glut, bis alle Milchreste ver-

brannt sind, desgleichen mit verschüttetem Fett. Ist das nicht möglich, so taucht man ein Scheuertuch in Sodalösung und fährt damit fest über die Platte. Dazu gehört Vorsicht, weil man leicht die Hände dabei verbrennen kann. Seife ist für die Herdplatte nicht zu verwenden, wegen des übeln Geruchs, den sie verbreiten würde. Am besten putzt man den Herd mit Sand, erst grobem, dann feinem, den man mit etwas Petroleum angefeuchtet hat. Natürlich kann das erst geschehen, wenn kein Feuer mehr vorhanden ist, und immer wird das verdunstende Petroleum keinen angenehmen Duft bei dem nächsten Feuermachen verbreiten. Scheuert man sehr sorgfältig mit feinem trockenen Sande nach, so wird freilich diese Belästigung gegen die Vorteile der Reinigungsart kaum ins Gewicht fallen, die bei polierten Herden allein ihre dauernde Schönheit gewährleistet. Aber auch die unpolierten werden auf diese Methode zu geschliffenen umgewandelt, also immer schöner. Ist der Herd gereinigt, so kann man das Messing an ihm und in der Küche überhaupt putzen, besser unterbleibt das aber, bis alle feuchte Arbeit erledigt ist.

Mit dem letzten heißen Wasser, das man noch in der Wasserblase aufgespart hat, wird alles Abwaschgerät gesäubert und der Wasserabfluß gereinigt und abgeseift. Nun wird der Fußboden gekehrt und aufgescheuert und gewischt, die Wasserblase frisch gefüllt.

Ganz in gleicher Art wird abends abgewaschen; auch dann muß zu guter Letzt die Küche gekehrt und alles Feuerungsmaterial für den Morgen bereitgestellt werden, damit es an nichts fehle. Auch brennt kaltes Brennmaterial selbstverständlich schlechter als erwärmtes, also auch irrationeller.

Das wäre die normale Reinigung des Hauses;

es bleibt mir nun noch einiges über den allgemeinen großen Hausputz zu sagen.

Unerläßlich ist, daß im Frühling und Spätsommer alle Woll- und Pelzsachen, sowie alle Betten, einschließlich der Sprungfedermatratzen, gründlich durchsonnt, durchlüftet und geklopft werden, ob sie im Gebrauch gewesen sind oder nicht. Während diese Dinge auslüften, reinigt man die Räumlichkeiten sorgsam, in denen sie aufbewahrt werden: Man fegt Decken und Wände ab und reinigt nach dem Kehren den Fußboden durch Aufwaschen mit Sodalösung, und lüftet sehr gründlich, womöglich mit Zugluft. Besonders sorgfältig müssen die Kisten oder Truhen gereinigt werden, in denen man die Sachen aufbewahrt. Man wischt sie am besten zuerst mit trockenen, dann mit feuchten Tüchern gründlich aus, sieht nach, ob alle Fugen gut verklebt sind und bestreicht sie sicherheitshalber mit Terpentinspiritus. Sodann breitet man grobe Leintücher aus, groß genug, um mit ihnen den Inhalt der Kiste fest zu überdecken, und legt eine Schicht Wallnußblätter auf den Boden. Auch zwischen die Sachen und besonders zu oberst kommen frische Wallnußblätter.

Naturbeobachter werden wissen, daß unter einem Wallnußbaum niemals Insekten zu finden sind. So schützt ein solcher auch das Haus, dem er nahe steht, sicherer als alles andere vor Mottenfraß, während leider die Linde ein wahrer Mottenheger ist. Dringend kann ich empfehlen, auch in Sofas und Stühle alljährlich frische Nußblätter zu stopfen: ich habe dies angenehme und einfache Mittel seit langen Jahren bewährt befunden, weit besser als jedes andere, und wünsche ihm dringend allgemeine Verbreitung.

Gegen Abend, ehe der Tau zu fallen beginnt, werden Betten und Kleider wieder an ihren Ort gebracht.

Es scheint mir zweckmäßig, den großen Hausputz von oben zu beginnen, falls das Wetter es gestattet. Ein- oder zweimal im Jahr sollte eben, wie man so sagt, das Unterste zu oberst gekehrt oder doch jedes verschiebbare Möbel von seiner Stelle gerückt und der angesammelte Staub entfernt werden. Geschmacksache wird es ja sein, ob man das lieber auf einmal oder in Absätzen bewerkstelligt.

Um ein Zimmer gründlich reinigen zu können, räumt man aus, was sich an Möbeln ohne große Schwierigkeit entfernen läßt, nimmt die Teppiche auf und läßt sie im Freien einer ganz gehörigen Ausklopferei unterziehen. Würde die Praxis ergeben, daß sie dessen nicht bedürfen, wenn sie mit Staubsaugern regelmäßig gereinigt werden: um so besser. Lüften und Klopfen wird ihnen unter allen Umständen sehr gut tun, wegen der aufrüttelnden Wirkung auf die Gewebe.

Sodann entfernt man die beweglichen Dinge. Falls kein Platz an freier Luft für ihre Reinigung zu haben ist, tut man gut, diese bei Sofas und ähnlichem vorzunehmen, ehe man sie aus dem Zimmer entfernt. Dann gibt es eben nur hier Staubaufwirbelung. Nachdem sie von allen Seiten gründlich geklopft und gebürstet sind, bedeckt man sie mit Möbeldecken und stellt sie in einen anderen Raum, in dem man schon vorher alle Vasen, Uhren, Bilder und sonstige Dinge geräumt hatte, nachdem man sie am offenen Fenster des Heimatraumes gründlich abgeblasen und gesäubert hatte. Alles Abwaschbare dieser Dinge wird gleich an einen Ort gebracht, wo das Waschen vorgenommen werden kann.

In dem jetzt ziemlich leeren Zimmer wird nun der Staub von hohen Schränken und dem Ofen mit feuchten Tüchern entfernt; nun reinigt man die Schränke innen und deckt sie zu.

Sodann wird die Zimmerdecke abgekehrt, entweder mit einem ganz reinen weichen Besen oder mit einem weichen Tuch, das man um den Besen legt. Ist das geschehen, so folgen die Wände auf gleiche Weise. Nach einigen Minuten folgt das Abseifen des Ofens, das Abwischen der Fußleisten mit einem trockenen, des Fußbodens mit einem nur eben feuchten Tuche. Da seine Feuchtigkeit nur dazu bestimmt ist, diesen außerordentlich leichten Staub auch wirklich dingfest zu machen und nicht wieder an andere Stellen entweichen zu lassen, so ist nur ein weiches Tuch hierfür verwendbar, wie Baumwollflanell, da dies keine Feuchtigkeit an den Boden abgibt, wenn es gut ausgewrungen wurde. Ist so der Staub aus dem Zimmer entfernt, so reinigt man nun gleich das gestrichene Holzwerk an Fenstern und Türen mit weichem, lauem Wasser, wenn nötig mit etwas weißer Seife auf Flanellappen. Gutes Nachwaschen ist stets notwendig. Bei hartem Wasser setzt man ein wenig Salmiak zu. Sodann können die Fenster geputzt werden, da ja die Staubentwicklung im Zimmer beendet ist. Man nimmt auch dazu weiches Wasser, wäscht das Glas mit einem Schwamm ab, putzt mit Tüchern und zuletzt mit Zeitungspapier blank. Die Ecken müssen besonders sorgfältig geputzt werden.

Nun wird der Fußboden nochmals gründlich mit einem trockenen Flanelltuch abgewischt und entweder frisch gebohnert oder ihm nur an den abgetretenen Stellen neue Bohnermasse aufgetragen. (Unter den Teppichen unterläßt man das Bohnern besser, weil sie dann fester liegen.) Schmutzige Stellen des Fußbodens reibt man mit Terpentin und immer erneuerten sauberen Lappen ab, kann dann gleich bohnern. Man kann auch, wenn man das Zimmer nicht notwendig braucht, vor dem Bohnern die Teppiche legen und

die großen Sachen hineinräumen, auch die Bilder wieder aufhängen; dann schlägt man die Teppiche zusammen und reibt mit Bohnermasse ein, läßt die Nacht über stehen. Das Blankbürsten geht dann rascher und besser vonstatten. Wenn nötig, kann es aber auch nach 1—2 Stunden geschehen; man hat im leeren Zimmer dann bequemeres Arbeiten und kann in der Zwischenzeit Bilder putzen, Gipse von sogenannter Elfenbeinmasse leicht, Porzellan- und Glassachen tüchtig abwaschen. Gewöhnliche Gipse reinigt man, indem man sie mit etwa einer halbzentimeterdicken (nicht dünneren!) Schicht eines recht dicklichen Kleisters aus Kartoffelmehl überzieht. Man muß aber darauf achten, daß der Kleister überall dem Gips unmittelbar aufliegt, darf also keine Luftbläschen entstehen lassen. Das gelingt am besten, wenn man ihn möglichst warm mit der bloßen Hand aufträgt. Nach ein paar Tagen, (wie bald, hängt von der Luftwärme ab), wenn der Kleister noch eben biegsam ist, kann man ihn leicht herunterziehen; man wird zugleich allen Schmutz entfernen. Es ist aber zu beachten, daß der wasserdurstige Gips die Feuchtigkeit angesogen hat und somit weich und brüchig geworden ist. Das verliert sich jedoch sehr rasch wieder.

Auf ganz ähnliche Art vollzieht sich der übrige Hausputz. Für die Küche ist nur noch anzumerken, daß man Steinfußböden, die unansehnlich geworden sind, mit einem Zusatz von ungereinigter Salzsäure wieder völlig „auf neu“ soll reinigen können. Ich habe keine Erfahrung darüber.

Zwölftes Kapitel: Die Wäsche im Hause.

In der Großstadt wird man die Wäsche wohl allgemein außer Hause waschen lassen, denke ich. Deshalb ist hier nur von der Wäsche in kleineren Orten die Rede.

Die Grundsätze, um eine gute Wäsche zu erzeugen, sind noch immer die gleichen, wenngleich die Maschine keine Haushaltsarbeit so sehr erleichtert hat, wie gerade diese.

Noch immer tut man gut, die Wäsche nach dem Grade ihrer Schmutzigkeit trocken zu ordnen und dann wie folgt einzuweichen, mit der saubersten beginnend.

Man taucht jedes Wäschestück in warmes Wasser, breitet es dann auf einem großen, ungestrichenen Holztisch aus und reibt es mit weißer Seife (bei groben Sachen mit grüner) gründlich ein. Flecke werden besonders stark geseift. Sodann schlägt man das Stück Zeug zusammen, rollt es fest auf und legt es in einen Waschzuber. So wird alle weiße Leinen- und Baumwollwäsche behandelt, die man aber nach ihrer Sauberkeit in verschiedene Behälter tut, mit weichem Wasser übergießt — Salmiak macht hartes Wasser weich und ist ein trefflicher Schmutzlöser! So bleibt das Zeug am besten zwei Tage lang stehen, mindestens einen. Ich nehme an, daß eine Waschmaschine, etwa Johns Volldampf oder eine ähnliche, vorhanden ist, die wirklich den alten Waschkessel endgültig verdrängen sollte. Man füllt die Maschine vorschriftsmäßig mit Wasser, tut Seife und Waschpulver nach Vorschrift daran, macht Feuer und füllt die Trommel mit der saubersten Wäsche, die man ausdrückt. Dann schließt man die Maschine und hat vorläufig nur für starkes Feuer zu sorgen, bis in 1—2 Stunden der ausströmende Dampf anzeigt, daß Kochhitze erreicht ist. Nun wird die Trommel langsam 20 Minuten gedreht, die Wäsche dann herausgenommen, durchgewaschen und heiß gespült. Gleich nach dem Herausnehmen der gekochten Wäsche füllt man die Trommel wieder mit der sauberen eingeweichten Wäsche, und so geht es weiter. Man kann rechnen, daß dies Verfahren höchstens die Hälfte

der Zeit und Arbeit erfordert, wie das Waschen mit der Hand allein. Auch das bunte Zeug kann man, ohne es kochen zu lassen, in der Trommel schneller und leichter reinigen als mit der Hand. Das heiße Wasser zum Spülen liefert die Maschine aus einem Wasserbehälter, durch den das Rauchrohr geht, das also kostenlos miterhitzt wird.

Nachdem alle Wäsche gewaschen und jedesmal sofort in heißem Wasser gespült ist (dies sofortige heiße Spülen ist von größter Wichtigkeit für grundklare Wäsche), muß gründlich in lauem oder kaltem weichen Wasser nachgespült werden. Alsdann tut man die Wäsche, falls man sie nicht gleich aufhängen kann, in einen Zuber und übergießt sie mit klarem Wasser. Am anderen Morgen wird gebläut, ausgewrungen und womöglich im Freien aufgehangen, das weiße Zeug möglichst im Sonnenschein, das farbige im Schatten. Letzteres nimmt man auch möglichst bald von der Leine, während man das weiße möglichst lange im Freien hängen läßt.

Wollwäsche aller Art wird am besten folgendermaßen gewaschen. Man übergießt geschnittene weiße Seife mit kochendem Wasser und zerschlägt sie mit dem Besen ganz sorgsam. Sodann nimmt man die Hälfte davon und mischt so viel kaltes Wasser dazu, daß es handwarm ist, und so viel Salmiak, daß man nicht allzusehr durch den Geruch belästigt wird. (Salmiak ist für Wolle unerläßlich.) Hierin wäscht man die Wollsachen ohne alles Reiben, immer nur leise zwischen den Händen drückend. Ist sie leidlich sauber, so verfährt man mit dem Rest des Seifenwassers ebenso, in das man die ausgedrückte Wäsche hinein tut. Dem handwarmen Spülwasser setzt man ebenfalls Salmiak zu und erneuert dies so oft, bis nichts Seifiges mehr spürbar ist. Wollwäsche muß nicht sehr lang auf-

gehängt werden, sonst dehnt sie sich nach der Längsrichtung zu sehr aus. Am besten schlägt man sie mit gleichen Hälften über die Leine. Starker Wind ist ihr noch schädlicher als anderer Wäsche.

Sehr zweckmäßig ist es, die Wäsche gleich ordentlich zu falten, wenn man sie von der Leine nimmt, man spart weit mehr Zeit beim Legen, als diese Sorgfalt kostet.

Sobald die Wäsche von der Leine genommen ist, wird auch die Leine abgenommen, zusammengeschlungen und an ihren trockenen und staubfreien Ort gehängt. Die Wäsche wird nun nachgesehen, womöglich gleich gestopft und geflickt, was schadhaft ist, sodann für das Mangeln (Rollen) zusammengelegt. Man muß hier sehr sorgsam ziehen und legen, damit die Stücke ein gutes Ansehen erhalten, nicht zu viele und niemals Stücke verschiedener Größe in ein Mangelpaket vereinigen. Ebenso muß man beim Aufwickeln auf die Mangelhölzer große Sorgfalt anwenden, damit keine Falten entstehen; je länger man die einzelnen Pakete rollt, desto glatter werden sie. Für derbe Leinenwäsche ist gutes Mangeln genügend, sie wird dadurch ansehnlicher und wird weniger angegriffen, als wenn man sie außerdem noch bügelt.

Für das Bügeln ist eine Hauptsache, daß kein Stück zusammengelegt wird, bevor es völlig trocken ist. Man habe also außer dem Bügeltisch noch einen großen, auf dem die gebügelte Wäsche nachtrocknen kann. Besonders bei feinen Sachen, vor allem bei Stärkwäsche, ist darauf zu achten. Im übrigen bedarf man guter und heißer Eisen, großer Sauberkeit, Geschicklichkeit und vieler Übung. — Zum Gebrauch von Kohleneisen sollte sich niemand verleiten lassen! Wer einen Gaskocher hat, wird auch mit Gas bügeln. Sobald das elektrische Bügeleisen weniger kostspielig und

leichter stark zu erhitzen ist, wird es allgemeine Verbreitung finden.

Dreizehntes Kapitel: Die Maschine im Haushalt.

Wenn sie auch an ihren Arbeitsstätten vielfach erwähnt ist, so glaube ich doch, daß ein kurzer Überblick auf die Arbeit der Maschine im Haushalt zweckmäßig ist: er wird zeigen, in welcher Richtung die Weiterentwicklung auf diesem Gebiet liegt.

Als erste kamen Nähmaschine und Fleischhackmaschine. Welch eine Fülle von Arbeit taten beide schon in ihren anfänglichen Formen, die engbegrenzt in ihren Leistungen waren. Und heute gibt es kaum eine Technik der Nadel, welche die Maschine nicht zu leisten vermöchte. Und die heutige Fleischmühle zerschrotet außer dem Fleisch die mannigfaltigsten Dinge, die man früher mit zehn- und zwanzigfacher Zeit und Arbeit und weit weniger appetitlich zerschneiden, zerhacken, zerstampfen mußte.

Als eines der wichtigsten Mittel zur Erleichterung der Küchenarbeit und Ersparung des Feuers darf hier auch die Kochkiste in all ihren verschiedenen Aufmachungen genannt werden, obgleich sie uralt und nur in der Form ein Kind der Neuzeit ist. Und neben ihr Spiritus- und Petroleumkocher, die die Arbeit des Feuermachens ersparen und rationell sind, wo man nur vorübergehenden raschen Feuers bedarf — von Kohlenherd, Gasherd und gar elektrischem hier ganz zu schweigen.

An die Stelle des Mörsers für geröstetes Brot ist eine Mühle getreten, die in fünf Minuten verarbeitet, was er in einer halben Stunde — und mit wieviel Menschenkraft! — kaum bewältigte. Statt

des Siebes und der Reibekeule dient uns heute ein handlicher Quetscher von gleicher Arbeitsleistung. Messer putzt eine Maschine, andere entkernen Kirschen, schneiden Gemüse, pressen Obst. Die eine Maschine wäscht die Wäsche, die andere wringt sie schneller, besser und schonender aus, als Menschenhände können. Dann heizen Gas und Elektrizität unsere Bügeleisen und sparen Zeit, Staub und Brennmaterial damit. Und nun kommen die Teppichkehrmaschine und der Staubsauger als jüngste Glieder dieser stattlichen Reihe.

Von all diesen Hilfstruppen wußte die Zeit unserer Großmütter nichts. Was Wunder also, daß das damalige Haushaltschema für heute nirgends mehr passen will?

Vierzehntes Kapitel: Flicken und Stopfen.

Eine der wichtigsten Aufgaben im Haushalt ist die Instandhaltung, besonders der Wäsche. Ein winziges Loch, das vielleicht mit ein wenig Stopfgarn und fünf Minuten Arbeit beseitigt wäre, wird sich unbeachtet rasch zu einem Schaden ausgewachsen haben, dessen Heilung das Vielfache an Arbeit und Material kostet, ohne dadurch die Dauer des gestopften Stückes zu verlängern. Es ist also unproduktive Mehrarbeit, die ein Vernachlässigen kleiner Schäden dem Haushalt aufläd.

Damit ist nicht gesagt, daß es zweckmäßig ist, Zeit, die man auf andere Arbeit besser verwenden kann, an das Immer-wieder-Stopfen und -Flicken abgängiger Sachen zu wenden. So denke ich mit Staunen und Mitleid zugleich an wahre Wunderwerke des Stopfens, denen ich gelegentlich begegnet bin. Da waren Handtücher, Küchenhandtücher, die vielleicht einen Kaufwert von noch nicht einer Mark hatten und die all-

mählich für mindestens fünfzig Pfennig Stopfgarn in sich aufnahmen und wer weiß wie viele, viele Stunden rastloser Arbeit zarter Frauenhände, die um eben dieser Arbeit willen nicht Zeit fanden, ein Buch den gescheiten Augen vorzuhalten, die zu diesen Händen gehörten. Und ich glaube doch, die Frau selber und die Ihrigen hätten ein schöneres Leben gehabt, wäre sie nicht nur im Allerkleinsten so einseitig tätig gewesen.

Denn es beschränkte und verengte ihre Gedanken, die durch Überschätzung des Tätigseins und Unterschätzung des Ergebnisses dieser Tätigkeit auch das Maß für den Wert menschlicher Dinge einbüßten.

So scheint mir mindestens ebenso nötig wie das Flicken leicht heilbarer kleiner Schäden die Fähigkeit, rechtzeitig sagen zu können: dies Stück soll ausgeschieden sein!, und mit resoluter Schere die verbrauchte Mitte von den besser erhaltenen Enden zu trennen, die, mit raschen Stichen von der Maschine umsäumt, nützliche Betätigung mannigfacher Art finden, während auch die Lappen als solche noch lange nutzbar bleiben, z. B. beim Reinigen gebohnerter Fußböden.

So sicher es Aufgabe der Hausfrau ist, alles in ihrem Haushalt zu Rate zu halten: ganz notwendig ist ihr eine lebendige Vorstellung davon, ob das wahre Zuratehalten der Sache oder der Arbeitskraft des Menschen zugewendet sein muß, ob ein Ausbessern des Alten noch lohnt, oder ob es zweckmäßiger ist, Neues anzuschaffen.

Es ist ganz klar, daß in der früheren Zeit mit den vielen Händen im Hause und den trefflichen, haltbaren Stoffen, die sie herstellten, das Flicken und Stopfen weit mehr lohnte als heute. Während man

damals eine große Menge von Arbeitskräften im Hause haben mußte, die diese zweckmäßige und durch Güte der Stoffe wertvolle Arbeit mit bewältigten, hat sich heute das Verhältnis von Sachwert und Arbeitswert völlig gewandelt: ersterer ist gesunken, letzterer gestiegen; — nur der Umstand, daß der Wert der Hausfrauenarbeit nicht unserer Allgemeinvorstellung gemäß in Geld ausgedrückt wird, läßt auch in diesem Punkt so viele irrige, verschwenderische Tätigkeit zu. Denn Vorstellungen wandeln sich stets langsamer als die Dinge.

In einem Stück aber hat sich doch schon eine Wandlung vollzogen, und das ist die durchgängige Bevorzugung des Flickens vor dem Stopfen, die direkt auf dem Einfluß der Maschine beruht. Denn die Maschine braucht vielleicht den zehnten Teil der Zeit, einen Flicken einzusetzen, wie die Hand. Dazu kommt der geringe Preis des Stoffes. Es bringt also auch hier die Maschine die ihrer Zeit angemessenen Methoden naturgemäß zur Wirkung.

So beschränkt sich immer mehr die erhaltende Nadelarbeit des Hauses, soweit es das Hauptgebiet der Wäsche betrifft, auf die zeitgemäßere, weil zeitsparende Methode des Flickens, während das langwierigere Stopfen auf geringe Anfangs- und Zufallsschäden beschränkt wird, sich aber für kostbare Stoffe wieder höchst bezeichnenderweise als Kunststopferei zu einem kunstverwandten Gewerbe mit hoher Entlohnung zu entwickeln begann. Dies läuft parallel mit der steigenden Nachfrage nach edlen Stoffen aller Art, deren Verbreitung erst durch die wachsende Wohlhabenheit des Volkes und des Neuerwachen seiner ursprünglichen Schönheitsliebe ermöglicht wurde. Während früher nur geringe durchschnittliche Geschicklichkeit nötig war, die Wunden der derben Leinen zu heilen, und

andererseits durch die weite Verbreitung der Hausweberei die Struktur der Muster weit mehr Frauen bekannt war, aus der eine „unsichtbare Stopfe" sich leicht ableiten ließ, ist heute bei der fabrikmäßigen Weberei diese Kenntnis verloren gegangen, während andererseits die schönen, feinen Gewebe einen weit höheren Anspruch an die „unsichtbare Stopfe" stellen.

So hat sich hier die zeitgemäße Wandlung vor unseren Augen vollzogen, eine Tätigkeit ist zum Spezialberuf geworden, die das Haus seiner heutigen Struktur nach nicht mehr leisten kann, seinen heutigen Ansprüchen nach aber nicht entbehren mag.

Auf ähnlichem Wege befindet sich das Stricken.

Während früher jedes Haus alle seine Mitglieder bestrickte, tritt heute die Strickmaschine in immer schärfere Konkurrenz mit der Stricknadel. Wer soll auch die feinen Strümpfe von heute noch mit den Nadeln herstellen, die in fleißigen Händen zu klappern pflegten? Auch die gewissenhafteste Gattin und Mutter kauft heute die Strumpflängen und strickt nur noch die Füße — für den glücklichen Empfänger solcher Strümpfe eine herrliche Gewohnheit, da der Maschinenstrumpf nie den Sitz des Strumpfes erreichen kann, der sorgsam der Fußform seines Eigners angepaßt ist. Und wie dauerhaft sind diese kombinierten Fußbekleidungen!

Auf ähnlichem Wege des Sich-in-die-Hand-Arbeitens von Massen- und Einzelbetrieb werden vermutlich die Entwicklungslinien für den Haushalt unserer Maschinenzeit liegen. Überall tauchen ja die Anzeichen auf: halbfertige Kleider, halbfertige Strümpfe; Brikette statt der Kohlen; gespickte Braten, vorgerichtete Gemüse und endlich die Hausreinigung als kontraktliches Unternehmen.

In allen diesen Zeichen seiner Anpassungsfähigkeit an ein Zeitalter durchschnittlicher Dienstbotenlosigkeit

scheint mir die Gewähr zu liegen, daß der Einzelhaushalt nicht durchgängig aufhören, wohl aber sich den heutigen Verhältnissen in weit höherem Maße und mit viel mehr Erfolg anpassen wird, als es augenblicklich noch den Anschein hat.

In neuester Zeit scheint auch die Schule im Handarbeitsunterricht einen Weg einzuschlagen, der verwandten Zielen zustrebt: sie tut die „Sticktücher" beiseite, die in ihrer Zwecklosigkeit dunklen Zeiten häuslicher Handarbeit entstammten, und wendet sich dem Bedürfnis der Kinder freundlich zu, keiner Schablone nachahmen zu müssen, sondern nach eigenem Bedürfen selber zu schaffen.

Einen klaren und überzeugenden Ausdruck dieser neuen Erkenntnis enthält das schön ausgestattete Buch: „Die neue Nadelarbeit", das Margot Grupe im Verlag des Dürerhauses herausgegeben hat, und das in erfreulicher Weise überall aus der Zweckmäßigkeit die Schönheit hervorgehen läßt. Sie wendet sich nicht nur an die Lehrerinnen, sondern wünscht ihrem Buch besonders unter den Müttern und in den Familien Eingang. Ich glaube, daß es auf einem ungemein wichtigen Gebiet den rechten Weg weist, und wünsche ihm Leserinnen und Leser in Fülle!

Fünfzehntes Kapitel: Die Buchführung im Haushalt.

Aus den vorhergehenden Kapiteln ist ersichtlich geworden, wie mannigfache Ansprüche der Haushalt an die Fähigkeit seiner Leiterin stellt, vorzusorgen und einzuteilen.

Wer diesen Aufgaben neu gegenübertritt, wird sich einen Voranschlag dessen machen, was er im Laufe des Jahres ausgeben kann, und was er vermutlich aus-

geben muß, um eine bestimmte Stufe der Lebenshaltung zu erreichen, wird aber auch nach verschiedenen Arten der Ausgaben sich Rubriken einrichten, in denen die verschiedenen Posten eingetragen werden.

Es ist ferner rätlich, daß man für die Ernährung eine ganz besondere Buchführung einrichtet, in der die Nahrungsmittel ihrem Charakter nach geordnet sind. Gruppiert man etwa so: Fleisch, Eier, Milch, Käse und Hülsenfrüchte; Butter, Speck und andere Fette; Brot, Zucker, Reis, Mehl und Verwandtes; Kartoffeln, Gemüse, Obst jeder Art, Würzen, und führt für jede Rubrik eine Gewichts- und eine Preistabelle, so gelangt man in dem Monatsabschluß, besonders aber dem des Jahres zu einer gründlichen Übersicht nicht nur seiner Ausgaben, sondern auch der Zweckmäßigkeit oder Unzweckmäßigkeit, der verhältnismäßigen Wohlfeilheit oder Kostspieligkeit der Ernährung seines Haushalts. Denn es muß immer wieder betont werden: eine rationelle Ernährung ist, je nachdem man wohlfeile oder teure Stoffe verwendet, teuer oder billig herzustellen. Es ist keineswegs notwendig, auf eiweißhaltige Nährmittel zu verzichten, wenn man sein Budget einschränken will.

Aber freilich muß man seinen Konsum an Fleisch beschränken und seine Eiweißstoffe in folgenden Gruppen suchen: in Seefischen, Käse, besonders Magerkäse und Milch, und in Hülsenfrüchten, dagegen Fleisch und Eier mehr als Sonntagsgerichte ansehen.

Den Verbrauch an Kaffee und Tee würde ich unter die Würzen einreihen; wird Kakao als wesentliches Getränk genommen, so erhält er seinen Platz neben dem Brot, unter dessen Rubrik, als ihm im Wert verwandt, ich ihn sonst führen würde. Sollte Alkohol zum Budget der Ernährung gerechnet werden, so muß er durchaus seine eigene Rubrik haben; es ist sehr wert-

voll, wenn man am Schluß des Jahres zu sehen vermag, wieviel man diesem Irrlicht geopfert hat.

Schon der monatliche Abschluß einer solchen Tabelle — freilich kaum der wöchentliche, da man sonst jedesmal die Vorräte aufrechnen müßte — kann eine gute Einsicht gewähren, ob man seinem Einkommen gemäß, unter oder über ihm gelebt hat. Fügt man noch kurze Notizen über das Befinden der Familienglieder hinzu, so kann ein derartiges systematisches Buchführen über die Ernährung auch von höchstem Wert bei Krankheitsfällen sein: es wird Licht über Ursachen und Anfänge verbreiten, die für die Heilung des Übels von hohem Wert sind, namentlich, wenn ihm parallel ein Speisezettel läuft, in den man täglich die genossenen Speisen einträgt. Der Arzt wird an seiner Hand mit weit größerer Sicherheit urteilen können, als es nur nach dem augenblicklichen Befund und dem Bericht des Kranken selber oder der Hausgenossen möglich ist.

Wenn man auch nach seiner Jahreseinnahme — stets sollte man eine Summe für unvorhergesehene Fälle von vornherein absetzen, also um so viel geringer die Gesamteinnahme annehmen — die durchschnittlichen Monatsausgaben veranschlagen mag, so sind diese doch nach Jahreszeiten, Vorräte einlegen, Einmachen, in der Tat sehr verschieden und werden einander zu ergänzen haben. Man wird also gewisse Monate im Budget auch anschlagsmäßig bevorzugen müssen, wenn man ein leidlich getreues Zukunftsbild gewinnen will. Außerdem erfordert der Winter größere Nahrungsmengen; er wird also besonders gut dotiert werden müssen, falls man keine größeren Vorräte an Kartoffeln, Wintergemüsen, Dosengemüsen, Suppenkräutern im Herbst einlegt. Tut man dies, so tritt sein Durchschnittsbedarf zurück; freilich ist dann in ihm mit Einkochen und Pökeln von Gänsen, resp. mit Wurst- und

Schinkenfabrikation zu rechnen und den weihnachtlichen Festbäckereien.

So zeigt sich auch hier die individualistische Mannigfaltigkeit des Haushalts, die eine schematische Aufstellung von soundso viel Prozenten des Einkommens für seine einzelnen Zweige zu einem recht zwecklosen Beginnen macht.

So wird also eine andere Methode gesucht werden müssen, wenn man eine wirkliche Übersicht über den Verbrauch gewinnen will, an deren Hand es allein möglich ist, sich klarzumachen, ob man wirklich gut haushält, oder wo man Fehler macht, und wie man sie bessern kann.

Da ist mir nun in einem dünnen Bändchen: „Der häusliche Aufwand und seine Kontrolle, von F. und M. Athenstaedt, Salzungen, L. Scheermesser", das Zweckmäßigste begegnet, das ich mir für allgemeinen Hausfrauenbedarf vorstellen kann, denn es trägt allen eben erwähnten Schwierigkeiten des Voranschlags auf sehr einfache Weise Rechnung, indem es die Ausgaben für derartige Vorratsansammlungen vom Haushaltsbudget vorwegnimmt und nun erst das Übrigbleibende in zwölf gleiche Teile teilt, die dann die Ausgabe jedes Monats zu bestreiten haben. Auf die Weise hat man eine Art Reservefonds, auf den man zur Einmache-, Schlacht- und Festzeit zurückgreift, ohne das laufende Monatsbudget zu berühren. Wird genau nach diesem System verfahren, so wird ein sehr angenehmes Haushalten die Folge sein.

Ein ganz vortreffliches Hilfsmittel haben die Verfasser des „häuslichen Aufwandes" in ihrem Haushaltungskalender ersonnen, in welchem sie die Verteilung der Beträge für die einzelnen Tage im Monat vornehmen. Dieser Kalender enthält für jeden Tag zwei Rubriken, die eine für Lebensmittel, die andere

für „Sonstiges". So gibt er also eine Übersicht über die gesamte Ausgabe des Haushalts zugleich mit dem Verhältnis, in dem die für die Ernährung allein zu ihr steht, wie man sie sich für das künftige Jahr vorstellt. An der Hand der wirklichen Ausgaben kann man jederzeit sich überzeugen, ob man seinem Anschlag nachgekommen ist.

Auf welche Weise das System gehandhabt wird, kann ich hier nicht genau darlegen, ich müßte dazu das kleine Buch fast ganz abschreiben. Ich entnehme ihm nur diese Zusammenfassung: „Haushaltungsplan, Kassebuch, Kalender und Notizblock stellen zusammen das System Athenstaedt dar. Es wird folgendermaßen angewendet:

„Der Haushaltungsplan wird jährlich einmal ausgearbeitet, die in ihm ausgeworfenen Beträge werden monatlich bzw. wöchentlich (Lebensmittel) auf die einzelnen Tage im Kalender verteilt, die hierbei ermittelten Ausgaben wöchentlich in den Notizblock eingetragen und von diesem ebenfalls wöchentlich in das Kassebuch übertragen.

Bei dieser Arbeitseinteilung wird bei denkbar geringster Zeitaufwendung — die Verfasser brauchen bei ihrem mittelgroßen Haushalt hierzu wöchentlich ungefähr eine Stunde — eine tägliche genaue Kontrolle erzielt und zu großen Ausgaben vorgebeugt."

Diese Haushaltungsbücher sind zu folgenden Preisen direkt vom Verlag oder durch die Buchhandlungen zu beziehen:

Haushaltungsplan (für viele Jahre ausreichend) Preis: 1.50 Mark.

Kassebuch (für etwa 2 Jahre), Preis: 1.50 Mark. Kalender (für 2 Jahre), Preis 1.50 Mark. Notizblock, Preis: 50 Pfennig.

Die Bücher ergänzen sich gegenseitig; jedes einzelne Buch kann aber auch für sich allein benutzt werden.

Beispiele aus ihnen sind dem Büchlein eingefügt, das außerdem 250 Mittagsgerichte enthält, wie sie nach Maßgabe des Budgets von Frau Marie Athenstaedt bereitet sind. Ihre Gewohnheit, neue Gerichte unter genauer Kostenberechnung in ein Buch einzutragen, verdient entschieden die Nachahmung, die sie jeder Hausfrau anrät.

An diese Buchführung würde sich eine nach Nähr- und Kaufwert der Speisen einfach anschließen lassen, wenn man für die Ernährung allein, ohne andere häusliche Ausgaben, ein Kassenbuch führen wollte. Dann erhält man für diesen ungemein wichtigen Teil des häuslichen Aufwandes eine vollkommene Übersicht seinen Werten, nicht nur seinen Preisen nach. Daraufhin ließe sich wohl ein Kochplan für verschiedene Ansprüche aufbauen, der den Bedürfnissen Leibes und der Seele ebenso gerecht zu werden versuchte, wie er sich innerhalb der Gesetze des vernunftgemäßen Geldaufwandes hielte.

Sechzehntes Kapitel: Versicherung — Steuern — Vermögensanlage.

Über den engen Begriff des Haushalts geht zwar das Folgende hinaus. Doch scheinen kurze Hinweise auf Versicherungswesen und Steuerverhältnisse sowie Vermögensverwaltung in diesem Zusammenhang nützlich.

Von der Krankenversicherung der Dienstboten ist an anderer Stelle die Rede. Als unerläßliche Versicherungen sind hier zu erwähnen: die Feuerversicherung, die bei einer erprobten Gesellschaft zu voller Höhe des Wertes gegen Brandschaden un-

bedingt zu erfolgen hat, die Unfallversicherung für den Haus- und Grundbesitzer, welche die auf seinem Grundstück entstandenen Schädigungen anderer auf die betreffende Gesellschaft übernimmt, und die für den Hundebesitzer oder, wie das Gesetz sagt, den „Tierhalter“ insofern besonders wichtig ist, als ihm sonst jeder Schaden, den etwa seine Tiere anrichten, voll zur Last fällt. Man kann die Unfallversicherung für Tierschaden entweder mit der für Grundstück oder eigene Person vereinigen oder sie trennen und bei verschiedenen Gesellschaften versichern. Immer wird es sich für den Laien empfehlen, deutschen bewährten Gesellschaften vor ausländischen den Vorzug zu geben, da man in strittigen Fällen mit kostspieligen und schwierigen Prozessen im Auslande zu tun haben würde.

Betont muß werden, daß keine Zahlung seitens der Versicherungsgesellschaften geleistet wird, wenn der Versicherte die gebührende Fürsorge für Verhütung von Unfällen unterlassen hat. Auf diesen allgemein gültigen Satz muß streng geachtet werden. Weiß ich z. B., daß sich Ziegel an meinem Dach gelockert haben, ich unterlasse es jedoch, die Vorübergehenden in üblicher Weise auf die Gefahr aufmerksam zu machen, und ein Vorübergehender wird von einem fallenden Ziegel verletzt oder getötet, so haftet nicht die Gesellschaft, sondern ich hafte für den Schaden.

Dasselbe findet statt, wenn mein Hund, den ich als gefährlich kenne, Vieh oder Menschen anfällt.

Immer muß man deshalb die Bedingungen genau innehalten, unter denen die Versicherung geschlossen ist, und zu deren Befolgung man sich bei ihrem Abschluß verpflichtet. Ein genaues Durchlesen der gesamten vorgedruckten Versicherungsbedingungen hat deshalb jedem Abschluß voranzugehen!

Als zweckmäßig muß auch für viele Haushalte eine

Versicherung gegen Diebstahl angesehen werden. Hier ist zu beachten, daß man für den Fall seiner Abwesenheit einen verläßlichen Vertreter mit dem (meist wöchentlichen) Besuch der Wohnung zu beauftragen hat, der sich überzeugt, daß sie nicht inzwischen von Dieben aufgesucht wurde, und anderenfalls sofort davon Meldung zu machen hat.

Außerhalb unseres Gebietes liegen Lebens- und Reiseversicherungen. Ich mag aber doch nicht unterlassen, für unsere vielreisende Zeit besonders auf die Reiseversicherung, namentlich für ausländischen Bahn- und für allen Schiffsverkehr, hinzuweisen, die auf allen größeren Bahnhöfen zur Hand zu sein pflegt.

Was die Steuerverhältnisse anlangt, so ist bei der großen Verschiedenheit des staatlichen und gemeindlichen Abgabenwesens wenig allgemein Geltendes zu sagen. Wichtig ist, daß man, ehe man seinen Wohnort nach Belieben wechselt, vorher weiß, wie die Verhältnisse am künftigen Wohnort liegen.

Das hängt von Grundbesitz und guter Verwaltung, Größe, Wuchs oder Abnahme des betreffenden Gemeinwesens ab. Fast überall findet man Einkommensteuern, die sich mit dem höheren Einkommen prozentualiter steigern. Es kommt nun sehr darauf an, in welcher Abstufung dies geschieht.

So ist mir der Fall bekannt, daß von einem kleinen Vermögen in Berlin ein wesentlich niedrigerer Steuersatz erhoben wurde wie von demselben in einer großen Mittelstadt eines anderen Bundesstaats, während doch zweifellos die Vorteile, die Berlin als Stadt zu bieten hatte, die der Mittelstadt beträchtlich überwogen.

Es gibt Städte in Deutschland (wenn ich nicht irre, liegen sie in den Mittelgebirgen), von denen uns die Zeitungen jedes Jahr erzählen, daß ihre Bürger nicht nur keine Steuern zahlen, sondern gar noch

Holz aus den städtischen Wäldern geliefert erhalten. Das sind meist die vereinigten angenehmen Wirkungen alten Waldbesitzes und — geringer wirtschaftlicher Entwicklungsmöglichkeiten entlegener Weltwinkel. Im allgemeinen kann man annehmen, daß, je kleiner der Ort, je geringer sein liegender Besitz einerseits, seine wirtschaftliche Entwicklung andererseits, desto höher im Verhältnis zu seinen Leistungen die Steuern sein werden, sobald er eben den verhältnismäßig teueren und großen städtischen Verwaltungsapparat zu tragen hat. Was in der Großstadt zu einer unbedeutenden Last im Verhältnis zur gesamten Einnahme und Ausgabe wird und eine bedeutende Leistung organisatorischer Arbeit bezahlt, also in gutem Verhältnis zur Steuerlast steht, kommt in ein desto schlechteres zu ihr, je mehr in der Kleinstadt sich dies Verhältnis umwandeln muß; sei es nun, daß ihre Bevölkerung stark, aber nur in den gering oder gar nicht besteuerten Schichten wächst (zahlreiche neue Fabrikstädte haben über das Doppelte an Gemeindesteuern zu zahlen wie an staatlichen; dagegen hält Berlin noch immer an seinen gewohnten 100 %, also der Gleichheit von kommunalen und staatlichen Steuern, fest), oder sei es — wie in vielen kleinen Landstädten ohne beträchtlichen Grundbesitz —, daß der kleine Etat von früher den erhöhten heutigen Anforderungen kommunaler Fürsorge und steigender Beamtengehälter nur durch schärferes Anziehen der Steuerschraube gerecht werden kann.

Daß neben diesen Ursachen die Intelligenz und der Gemeinsinn von Bürgern und Behörden eine ausschlaggebende Rolle für die Verwaltung eines Gemeinwesens spielen und daß gerade sie nicht zuletzt ihre Wirkung in einer möglichst geringen Steuerbelastung bei verhältnismäßig großer kommunaler Leistung äußern, ist selbstverständlich. Wieviel sich

selbst in kleineren Verhältnissen in diesem Punkt tun läßt, davon liefert die Bebauung im Kreise Blumenthal den deutlichen Beweis, die ich in „Kultur der Wohnung", S. 276 ff., besprochen habe.

Was nun die Vermögensverwaltung angeht, so ist vor allem zu warnen vor noch so lockenden Anerbietungen ausländischer Shares und Minenaktien, wie sie so häufig von London aus über Deutschland ausgeschüttet werden — man sagt: immer dann, wenn die dortige Börse eine Übersättigung mit dem betreffenden Papier zeigt.

Immer sollte man das Börsenspiel den Leuten vom Fach überlassen. Wer durchaus sein „Spielchen" machen möchte, setze lieber gleich in irgendeine Lotterie, von der er annimmt, daß er nicht gewinnt. Oder auf ein Außenseiterpferd am Totalisator. Denn in beiden Fällen sind die Gewinnchancen größer und die Verluste geringer, als bei den üblichen Angeboten fremder Shares.

Wer Kapital selber erarbeitet hat oder aus der Arbeit seiner Vorfahren ererbt, sollte es stets so anzulegen suchen, daß dem Kapital selber keine ernsthaften Verluste drohen können. (Etwas anderes ist es mit dem werbenden Kapital, das man in irgendein Unternehmen zur Unterstützung der eigenen Arbeit hineinsteckt. In diesem Zusammenhang ist aber nur von dem zu erhaltenden, rententragenden Kapital die Rede.) Falls man eben das Kapital zu erhalten oder noch zu vermehren wünscht. Wünscht man das nicht, sondern möchte es für sich selber verbrauchen, so ist die Erwerbung von lebenslangen Renten das Gegebene. In diesem Fall wird der betreffenden Rentenanstalt (Preußische, Stuttgarter usw.; für besonders vorteilhaft gilt allgemein die Kaiser-Wilhelm-Spende, deren Verwaltung für die Rentennehmer kostenlos geführt

wird) das Kapital eingezahlt, und sie zahlt dem Rentennehmer natürlich eine beträchtlich höhere Rente, als er sie durch einfache Verzinsung seines Kapitals erreichen könnte. Meist steigert sich diese Rente mit zunehmendem Alter. Sie erlischt mit dem Tode des Rentennehmers.

Diesem kapitalverbrauchenden Verfahren steht das kapitalerhaltende gegenüber, welches alle diejenigen einschlagen werden, welche das erworbene oder überkommene Kapital sich und ihren Erben — Menschen oder Stiftungen irgendwelcher Art — zu erhalten wünschen.

Für den nicht börsenkundigen Menschen kann es sich um Staatspapiere und Pfandbriefe sowie gute Hypothekenbriefe handeln und unter diesen durchgängig um die sogenannten mündelsicheren Werte.

Das sind in erster Linie die Staatsschuldverschreibungen, für die die Gesamtheit des betreffenden Staates haftet. Natürlich sind auch hier die sogenannten exotischen Werte auszuschalten: das ergibt sich leicht aus der Höhe ihrer Verzinsung, die diejenige deutscher Schuldbriefe beträchtlich übersteigt.

Zu merken ist, daß ein Papier, das nach seinem Kurswert eine beträchtlich höhere Verzinsung als 4 % des angelegten Kapitals erzielt (deutsche Reichsanleihe verzinst sich heute mit etwa 3¾—3⁴/₅ %), demjenigen nicht empfohlen werden kann, der eine sichere Anlage für sein Kapital sucht.

Eine etwas höhere Verzinsung, als die Staatsanleihen sie bieten, geben in vielen Fällen die Hypothekenbanken. Im ganzen dürfte einer solchen Anlage kein schweres Bedenken entgegenstehen. Immerhin müßte man aber auch hier dem Grundsatz folgen, niemals alles auf eine Karte zu setzen, da schon vielfach Zusammenbrüche solcher Banken vorgekommen sind.

Ihnen vorzuziehen sind durchgängig die Pfandbriefe der preußischen Provinzen, in den meisten Fällen auch städtische Anleihen. Denn hinter beiden steht die Steuerkraft der Provinz oder Gemeinde.

Alle diese Papiere sind sogenannte Inhaberpapiere, d. h. wer in Besitz von Pfandschein und Zinsbrief ist, gilt ohne weiteres als rechtmäßiger Besitzer, der das Papier jederzeit veräußern kann. Keine Bank ist verpflichtet, seinen Rechtstitel nachzuprüfen. Deshalb tut jeder gut, der derartige Papiere erwirbt, den einen Teil des Papiers, etwa den Pfandbrief selber, einem anderen in Verwahrung zu geben und nur den Zinsscheinbogen selber zu behalten. Da jedes einzelne Stück unverwertbar ist, ist er auf diese Weise gegen Diebstahl und Betrug vollkommen gesichert.

Es gibt ferner eine Reihe von Aktien, die eine gute Kapitalanlage mit weit besserer Verzinsung darstellen, sowohl Bank- wie Industrieaktien. Immer aber ist mit ihrem Erwerb ein ernstes Risiko verbunden. Das drückt sich schon darin aus, daß sie ebenso wenig zu den „mündelsicheren" Papieren gehören, wie alles andere, was irgendwie der Spekulation zugänglich ist. Jedenfalls tut der Laie gut, solche Papiere nur dann zu erwerben, wenn er ganz unbedingt sichere Auskunft über die Ratsamkeit ihres Erwerbs erlangen kann. Ein noch so eingehendes Studium des Kurszettels genügt dazu keineswegs!

Sehr empfehlenswert für den, der sein Kapital festlegen möchte, ist die Erwerbung guter, mündelsicherer Grundschuldbriefe oder Hypotheken an solchen Orten, mit deren Verhältnissen er wohlvertraut ist. Man kann hier auch zuweilen etwas über die Mündelsicherheit hinausgehen, die gelegentlich, z. B. bei Geschäftshäusern in guter Lage, weit hinter der wirklichen Sicherheit zurückbleibt.

Im ganzen sollte man als Richtschnur den Grundsatz haben, nur solche Grundstücke zu beleihen, deren Erwerb man schlimmstenfalls (falls im Konkurs sonst das eigene Kapital in Wegfall käme) unbesorgt übernehmen kann. Dieser Fall ist aber innerhalb der Mündelsicherheit so gut wie völlig ausgeschlossen.

Da die Grundschuldbriefe auf den Namen des Inhabers ausgestellt sind, so sind sie kein Handels-, auch kein Diebstahlsgegenstand. Sie werden also nur von Geldgebern gesucht, die kein Interresse daran haben, ihr Kapital jeden Augenblick verfügbar zu haben. Indessen beleihen sie diejenigen Banken anstandslos, die sich leicht von ihrem Wert überzeugen können, also z. B. die desselben Orts.

Siebzehntes Kapitel: Der Hausgarten.

Ist nun mit dem Vorstehenden das eigentliche Hauswesen erschöpft, so bleiben noch manche Gebiete, die leider nicht jeder Hausfrau mehr erreichbar sind, denen sie aber, und gerade die Großstadthausfrau, mit besonderer Sehnsucht wieder zustrebt: Hausgarten und Haustiere.

Wir wollen zuerst vom Garten reden.

Selbst wo er sich auf einen Balkon an der Großstadtwohnung beschränkt, welch eine Fülle von Genuß giebt er, und wie gut haben es Gärtnerkunst und Geschmack verstanden, ihn sommers und winters zu einer Freude für Eigner und Straßenwanderer zu machen.

Das Wahre ist aber doch erst der Garten am Hause, der eine Quelle von Gesundheit und Freude ist, ein Schritt der Natur näher, ein Wiederverwachsen mit den wahren Lenkern unserer Wohlfahrt, mit Luft und Erde, denen uns das steinerne Dasein der großen Städte allzu rasch entfremdet hatte. Hier erst lernen

wir ihre Macht, ihren Zorn und ihre Milde wieder kennen und sehen wieder ein, welch ein bedeutungsloses Etwas im großen Naturleben der kleine Gernegroß „Mensch" im Grunde ist. Ehrfurcht lernen wir wieder und Andacht vor den großen Gewalten des Werdens und Vergehens und ihrer unerbittlichen Notwendigkeit. Das Gesetzmäßige tritt uns vor die Seele, die wieder inne werden kann, mit wie gewaltiger Hand das kleinste Dasein in vorbestimmten Bahnen geleitet wird in dieser unübersehbaren Mannigfaltigkeit des Lebens.

Und wie wenig, trotz all seiner Kunst, vermag der Mensch selbst hier der Natur gegenüber! Freilich: er kann die Bedingungen des Lebens bessern, sogar andere Bildungen kann er schaffen, neue Arten bilden, so daß man in der stolzen Tochter des Gartenbeets kaum noch den bescheidenen Ursprung ahnen kann; an das Leben selber aber kann er auch hier nicht rühren, und alle Wärme seiner Treibbeete und Gewächshäuser ist immer nur geborgt von der großen Allmutter Sonne und aufgespeichert, daß auch die Kinder milderer Zonen bei uns wenigstens auszudauern vermögen. Viel Mühe und Sorgfalt gehört dazu, sie zu pflegen, die ein rauher Lufthauch unserer wandelbaren Frühlingstage noch so leicht vernichten kann. Darum wird diejenige Hausfrau, die nicht selber Gärtnerin ist oder sachkundigen Rat zur Seite hat, sich meistens auf solche Bewohner ihres Gartens beschränken, die heimischen Ursprungs oder doch ganz bei uns heimisch geworden sind.

Auch mit dieser Einschränkung: welch eine Fülle der Gestalten! Im kleinen Garten — und den werden wir uns unter dem Hausgarten doch immer vorstellen müssen — wird man von vornherein die Umgebung maßgebend für die Anlage machen müssen, und es kommt schon sehr darauf an, ob er sich nach Süden

oder Norden, Osten oder Westen vor dem Hause ausdehnt, ob ihm etwa noch durch umgebende hohe Mauern Sonne und Luft verbaut werden. Wo das der Fall ist, muß man sich eben auf solche Pflanzen beschränken, die im Schatten und Halbschatten gedeihen. Rechte Freude wird man aber an einem so gelegenen Garten kaum haben können — wird es ihm doch immer an Blumen fehlen müssen! Darum achte man sorgfältig darauf, nach welcher Seite der Garten liegt, unter Umständen noch mehr auf benachbarte hohe Wände! In der Vorstadt ist die Nachbarschaft eines nach Süden oder Osten angrenzenden Bauplatzes eine zweischneidige Sache, da man nie wissen kann, wie bald dort hohe Wände emporwachsen können, die der jungen Anlage das Gedeihen verkümmern. Ist es irgend möglich, so sei die Lage des Gartens frei nach Süden und Osten zu. Schutz nach Norden durch Häuserwände gestattet in unserem Klima sogar die Anpflanzung von Pfirsichen und Wein mit guter Aussicht auf reiches Tragen.

Wo Wasserleitung vorhanden oder Anlage einer elektrisch betriebenen Pumpe möglich ist, sorge man als erstes für einen großen Wasserbehälter aus Beton, so gelegen, daß die Sonne sein Wasser durchwärmen kann. Ist der Garten groß, so braucht man mehrere solcher Wasserbehälter. Allenfalls kann man sie auch durch Sprengturbinen ersetzen: Bei der feinen Verteilung, die sie dem Wasser geben, erwärmt es sich im Zerstäuben genügend an der Luft, um den Pflanzen nicht zu schaden; weit besser ist es aber, beides zu haben. Für einen wirklich schönen Rasen ist in unserem Klima ein Bewässern durch Sprengen unerläßlich. Es gibt auch sehr wenige Blumen, die nicht äußerst dankbar dafür sind: es erfrischt sie, schwemmt Staub und Insekten fort. Namentlich die Blattläuse sind durch kaum ein anderes Mittel so wirksam zu bekämpfen,

wie auf diese angenehme Weise. Freilich muß der Neuling acht haben, daß die Turbine nie zu lange am selben Fleck steht. Je nach der Aufnahmefähigkeit des Bodens muß sie stündlich, halb- oder viertelstündlich versetzt werden; auch muß man vermeiden, sie Wege bestreichen zu lassen. So gehört die Turbine in einen Garten, der große Rasenflächen hat mit Beeten, namentlich Rosenbeeten, darin und Gebüschen oder einzelnen Sträuchern, also in den eigentlichen Ziergarten. Bevorzugt man Blumenbeete und Obst aller Art, so ist sie entbehrlich. Man tut dann aber auch gut, auf den wirklich schönen „englischen" Rasen von vornherein zu verzichten und sich mit einem weniger leuchtenden Grün zu begnügen. Auch ist zu erwägen, daß wohlgehaltener Rasen eine recht kostspielige und sorgsame Pflege in allen trockenen Jahren notwendig macht neben dem Mähen, das alle 8—14 Tage wiederholt werden muß. Auch muß der Rasen durchgängig alle zwei oder drei Jahre frisch angelegt werden.

Trotz all dieser Schwierigkeiten ist er als Vorgrund für edle Gehölze und für Rosenbeete aller Art unvergleichlich, und wo es der Raum gestattet, sollte man seinen Augen das köstliche Ausruhen auf seinem Grün gönnen, besonders in der Nähe von Lauben oder sonstigen Sitzplätzen im Freien.

Je nachdem man nur auf Schönheit oder auch auf Nutzen Wert legt — und welche Frucht wäre so köstlich wie die selbst vom eigenen Baum gebrochene —, wird man Wände und Gitter mit rankenden Rosen, Waldreben, Glyzinen, kletterndem Wein oder anderen Kletter- oder Rankgewächsen bekleiden. Auf die herrlichen rankenden Rosen freilich wird niemand verzichten wollen, und mit vollem Recht. Denn Schöneres gibt es kaum als ein blumenüberschüttetes Tor in dem leuchtenden Rot des Crimson Rambler oder gar in

der Rosapracht der herrlichen Dorothy Perkins. Leider ist diese schönste rankende Rose nicht so winterhart wie der derbere rote Rambler, so hat mich der heurige harte Winter zu meinem tiefen Kummer belehrt; man wird sie also stets wenigstens unten bedecken müssen, damit der Stamm unter allen Umständen gesichert ist, auch so tief pflanzen, daß die Veredelung unter dem Boden bleibt. Die Triebkraft der Rose ist bei guter Pflege eine so gewaltige, daß sie dann imstande ist, sich in längstens zwei Jahren wieder zu der alten Pracht zu entwickeln.

Die gute Pflege besteht vor allem in reichlichem Bewässern; Rosen müssen auch so häufig wie möglich mit Jauche begossen werden. Dazu verdünnt man aber diese nützliche Flüssigkeit, die man außerdem nie ganz frisch, immer mehrere Tage alt verwendet, um das Zwei- bis Dreifache, gießt sie abends in den Gießrand der Rosen und braust eine Stunde später gut mit reichlichem Wasser nach. Am nächsten Tage wird womöglich morgens und abends gegossen, falls nicht inzwischen Regen kam. Besonders gut sind Jauchengüsse bei der Knospenbildung und kurz vor der Blüte; unmittelbar nach der Blüte müssen sie unterbleiben, wie auch im Spätherbst gegen den Laubfall hin. Um diese Zeit kann man den Rosen Thomasmehl oder namentlich Kalk geben, die sich sehr langsam im Boden auflösen. Bedeckt man die Rosen mit Erde, so ist alles Düngen des Bodens im Spätjahr zu unterlassen. Alle leichtlöslichen Stickstoffdünger (Stallmist, Chilisalpeter) dürfen erst im Frühjahr den Rosen zugeführt werden. Besonders dankbar sind Rosen für die Knochen aus der Küche. Damit sie sie leicht verwerten können, legt man sie eine Zeitlang ins Feuer. Sie sind dann leicht mit der Hand zu zerbröckeln und werden so auf das Beet gestreut und leicht untergehackt.

Eine weitere Hauptsache der Rosenpflege ist die Bekämpfung der Blattläuse. Wie ich schon sagte, halten sie sich kaum bei häufigem Sprengen mit der Turbine. Aber auch ein starkes Spritzen der Rosen mit Seifenwasser (besonders von unten her, da die Läuse meist auf der Unterseite der Blätter sitzen) tut gute Dienste. Daneben freilich muß man die Rosen häufig nachsehen und die Blattläuse vorsichtig zerquetschen. Man wird bei der Gelegenheit auch bemerken, ob etwa junge Triebe plötzlich welken und wird dann finden, daß der Trieb hohl ist; man schneidet ihn über der Stelle ab, wo wieder feste Masse unterwärts fühlbar ist, wenn man ihn zusammenzudrücken versucht. Dort sitzt eine kleine, weiße Made, die sich von der Triebspitze an bis hierher durchgefressen hat. Am sichersten tötet man sie sofort. Die Triebe sind aber, wie alle mit Schädlingen behafteten Zweige, gleich zu verbrennen. Stets sind auch die schönfarbigen, metallisch glänzenden Rosen- oder Junikäfer zu töten, die sich so geschickt in den Rosen zu verbergen pflegen. Nächst diesen Schädlingen sind die Rosen durch Rost und Meltau gefährdet. Sobald sich leuchtend tiefgelbe Flecke auf den Blättern zeigen, sind sie abzuschneiden und zu verbrennen, ebenso alle Blätter, die ein fleckiges, schmutziggraues Ansehen zeigen. Je gründlicher man sie fortschneidet, um so besser. Ein mehrmaliges Spritzen mit Seifenwasser im Zwischenraum von 1—2 Stunden, zuletzt Nachspritzen mit reinem Wasser, ist stets zu empfehlen. Womöglich ist es gegen Abend vorzunehmen, falls dann die Rosen im Schatten stehen. Beschattetsein der Pflanzen ist bei allem Spritzen und Begießen notwendig.

Das Begießen geschieht am besten bei Blumen durch eine Brause; den Blättern ist ein Bebrausen stets angenehm, den Blüten selten. Rosen freilich

ertragen es, wenn man ihnen nicht zu viel Wasser aus zu großer Höhe in den Kelch schüttet. In der Morgen- und Abendkühle bespritzt zu werden ist auch ihnen ein Genuß, besonders wenn man so gründlich in heißen Sommern spritzt, daß der Staub von den Blättern abgeschwemmt wird, der die Blumen ebenso plagt wie die Menschen.

Das Begießen muß gründlich und sehr nachhaltig geschehen, lieber seltener aber ausgiebig, als oft und ungenügend. Stets muß das Wasser entweder aus durchwärmten Wasserläufen, besser aus Teichen, stammen oder mindestens tagsüber an Luft und Sonne gestanden haben. Das Begießen am Abend ist jedem anderen vorzuziehen. Fällt dann Tau, so kommt er auf dem feuchten Erdreich zu weit stärkerer Wirkung als auf trockenem. Auch dringt die Feuchtigkeit während der Nachtkühle besser ein als am Tage, wo sehr viel durch die Luftwärme verflüchtigt wird. Am besten ist es stets, wenn man Wasser und Arbeitskraft genug hat, die ganze Fläche des Beetes zu begießen, wenn auch nicht ganz gleichmäßig. Überbraust man auch die freie Erde flüchtiger, so bleibt doch weit mehr Feuchtigkeit gleichmäßiger im Boden zurück, als wenn man nur die einzelnen Rosen begossen hätte. Der Boden wird auch nicht so hart wie im anderen Fall. Immer ist es nötig, alle paar Tage das Rosenbeet mit einer tiefgreifenden eisernen Harke vorsichtig zu lockern, damit die sehr wichtige Durchlüftung des Bodens nicht aufgehoben wird. Je länger das Land in Kultur ist, desto lockerer bleibt der Boden. Bei sehr leichtem Boden genügt ein oberflächliches Harken, während bei schwerem, hartem noch die Hacke zu Hilfe genommen werden muß, um ihn gründlich zu lockern. Dies geschieht am besten früh am Morgen nach dem Gießen am Abend vorher, es genügt durch-

schnittlich, wenn es alle Wochen einmal geschieht. Jeden Morgen aber wird der Rosenfreund alle seine Rosen ganz sorgfältig betrachten und alle Schädlinge ablesen. Das muß man beginnen, sobald die ersten zarten Triebe herauskommen, weil man den beginnenden Insektenschaden natürlich weit leichter beseitigen kann als den herangewachsenen. Wenig Pflanzen von den landläufigen erfordern soviel Sorgfalt wie die Rosen — wie sehr lohnen sie sich aber auch! Man hat eine ununterbrochene Freude an ihnen, vom ersten Austreiben bis zum Einwintern hin.

Was das Beschneiden der Rosen betrifft, so soll man durchgängig die Blumen vor voller Entfaltung schneiden, der Stock wird desto besser weiter treiben; immerhin kann man einige auch zum Schmuck des Gartens am Stock verblühen lassen, muß sie aber vor dem Abfallen um zwei Augen tiefer schneiden. Dies ist der durchgängige Schnitt für Rosen, der aber nach starkem oder schwachem Wuchs vergrößert oder verringert wird. Lang aufschießende, peitschenartige Triebe kürzt man möglichst früh auf ein oder auch zwei Drittel ihrer Länge ein: sie nehmen sonst die Kraft des Stockes so sehr in Anspruch, daß er wenige und mangelhafte Rosen bilden würde, sie selbst würden höchstens einen Strauß an der Spitze bilden. Der beschnittene Trieb aber verwendet sofort, wie der übrige Stock, seine Lebenskraft auf Blütenbildung und trägt je nach dem Blütenreichtum der Rose im Herbst eine Fülle schön entwickelter Blumen.

Welche Arten man bevorzugt, hängt natürlich vom Geschmack ab, der sich freilich dem Klima anpassen muß, wenn man dauernde Freude an seinem Rosarium haben will. Man kann zarte französische Rosen, wie die berühmte gelbe Marschall Niel und ihre noch schönere weiße Spielart, im nördlichen Deutschland mit

sicherem Erfolg nur im Glashause ziehen. Will man aber diese zarten Rosen doch im Freien haben, so gebe man ihnen einen warmen Platz mit Schutz vor rauhen Winden. Will man sie auf einem großen Rosenbeet haben (das ja immer sehr sonnig und so geschützt wie möglich liegen muß), so pflanzt man sie in die Mitte, falls man niedrig veredelte Rosen hat. Sie werden dann schon durch ihren Standort die beste Deckung erhalten.

Schon beim Anlegen eines größeren Beetes achte man auf richtige Stellung der Rosen zueinander. Sehr starkwüchsige — die meistens überhaupt die derberen sind, wie die alte unentbehrliche Gloire de Dijon — gehören an die Nordseite des Beetes, an den Rand, damit sie nicht den zarteren Licht und Luft nehmen. Die empfindlichsten kommen in die Mitte, nach außen südwärts die härteren, schwachwüchsigen. Außerdem pflanzt man im Verband, d. h. im verschobenen Viereck, nicht in Reihen, dann kommen alle Rosen zu ihrem Recht an Licht und Luft, und man hat weit mehr Stöcke auf derselben Fläche. Unter den Rosen noch andere Blumen zu ziehen, ist bei niedrig veredelten keineswegs ratsam, schon weil man die einzelne Rose nicht so gründlich nach Schädlingen absuchen kann, wie sie dessen bedarf. Auch ist es kaum anzuraten, hohe und niedrige Rosen auf einem Beet zu vereinigen, der verschiedenen Bedeckungsart halber, da man die Hochstämme doch meist mit den Kronen eingräbt, und dazu fehlt es auf einem gutbesetzten Beet niedriger Rosen an Raum; die niedrigen dagegen bedeckt man am zweckmäßigsten und schönsten mit einer dicken Schicht Tannenbusch, die auch im Winter einen erfreulichen Anblick bietet. Der Busch muß so hoch aufgehäuft sein, daß auch bei schneearmen Wintern der scharfe Frost nicht hindurchdringt. Bis 6 Grad

Kälte vertragen auch empfindliche Rosen, die meisten überstehen sogar viel niedrigere Temperaturen.

Ehe man sie bedeckt, schneidet man Laub und Knospen ab, denen der leichte trockene Frost, den man möglichst zu dieser Arbeit abwartet, noch nichts anhaben konnte. Man stutzt die Rosen auf 4—6 Augen zurück — je jünger sie sind, um so stärker, damit sie die wenigen Triebe im nächsten Frühling um so kräftiger entwickeln können. Erfrieren dann wirklich ein paar Augen an zu hoch stehenden Zweigen, so tut das nichts: die tieferstehenden wachsen dann um so üppiger, und die Hauptaufgabe des Schneidens für niedrige Rosen ist ja, ihre Krone dicht am Boden festzuhalten, damit sie nicht etwa doch in einem harten Winter erfriert.

Die gefährlichste Zeit für Rosen ist meistens der Vorfrühling, falls man sich verleiten läßt, die Bedeckung allzufrüh zu entfernen. Das gefährlichste ist ein Bereisen der Zweige mit nachfolgendem Sonnenschein. Deshalb soll man wohl die Winterdecke im Frühjahr lüften, besonders bei feuchtem Wetter, um zu sehen, ob auch irgendwo durch Einsickern während des Winters Luftmangel oder Nässe entstanden ist, die vereinigt Fäulnis erzeugen können. Man soll daher die Decke nur ganz vorsichtig verdünnen, gegen die Sonnenseite guten Schutz geben und für Notfälle die abgenommenen Zweige daneben liegen lassen, um sie bei bedrohlichem Fallen des Thermometers wieder über die gefährdeten Rosen decken zu können.

Sobald man die Decke entfernen kann, kann man mit Kalk und anderen langsam löslichen Düngemitteln das Beet überstreuen, das sodann leicht gehackt und bei trockenem Wetter gründlich bebraust wird. Besonders empfohlen wird Düngen mit Blut. Bei allen flüssigen Düngemitteln ist starke Verdünnung mit

Wasser anzuraten und nicht zu große, aber häufige Gaben. Erst wenn das Wachstum kräftig beginnt und keine scharfen Fröste mehr zu besorgen sind, kommen Düngungen mit Chilisalpeter und besonders Jauche an die Reihe. Namentlich letztere darf häufig, stets aber in mäßiger Menge und stark verdünnt, angewendet werden. Durchgängiges Feuchthalten des Bodens und Bespritzen der Stöcke tut das übrige, man darf aber nicht vergessen, daß alle künstliche Bewässerung bewurzelter Pflanzen gelegentlich unterbrochen werden muß. Auch bei anhaltender Dürre wird es rätlich sein, den einen Abend stark, den anderen schwach oder gar nicht zu gießen. Pflanzen, die blühen, brauchen viel mehr Feuchtigkeit als solche ohne Blüten: deshalb soll man verblühende schon wenig gießen, ohne freilich je damit ganz aufzuhören. Sobald sich dann wieder Knospen zeigen, gibt man mehr Wasser.

Trotz sorgsamer Pflege vergeht selten ein Jahr, ohne Lücken in das Rosenbeet zu reißen. Man ergänzt die toten Stöcke im Frühjahr im Laufe des April. Das Pflanzen geschieht am besten abends, nachdem man die Rosen, falls sie eben vom Gärtner aus der Erde kommen, einige Stunden, sind sie weiterher geschickt, mehrere Tage in einen Zuber mit Wasser legt, so daß die Wurzeln tief im Wasser stecken. Es schadet keineswegs, wenn die ganze Rose unter Wasser liegt. Rosen, die man so pflanzt, gehen sehr selten aus. Man hebt nun die Erde aus, macht das Pflanzloch so tief und weit, daß die Veredelung der Rose bei hängenden Wurzeln noch ein wenig unter der Beetfläche liegt. Der Boden des Pflanzlochs muß noch einen Spatenstich tiefer gelockert und die lockere Erde zur Hälfte gegen Kompost vertauscht werden, der auch in gleichem Verhältnis der ausgehobenen Erde zugesetzt wird. Diese Mischung wirft man nun von allen

Seiten um die Wurzeln der Rose, die ein anderer an den Zweigen hält, lose hängend. Die Erde muß so kräftig wie möglich mit Hand oder Spaten an die Wurzeln hinangeschleudert werden, daß sich nirgends Hohlräume bilden können. Sind die Wurzeln bedeckt, so schüttelt man die Rose vorsichtig und rückt sie etwas nach oben und begießt nun mit starkem Schwall reichlich. Sobald das Wasser aufgesogen ist, füllt man das Pflanzloch völlig mit Erde und tritt sie fest, schüttet so viel Erde nach, daß nur eine flache Mulde zum Begießen bleibt, harkt das Beet glatt, indem man die überschüssige Erde verteilt. Bei sehr scharfem Sonnenschein an den nächsten Tagen kann man die Rosen, wie bei anderen Pflanzen oft notwendig, beschatten, unerläßlich ist es nicht. Gut ist diejenige gepflanzt, die fest im Boden sitzt, man darf aber nur die oberste Erdschicht, keine frühere, festtreten und muß dabei sorgfältig vermeiden, der Pflanze selber mit dem Stiefel nahe zu kommen; eine derartige Verwundung hat fast immer das Ausgehen, sogar bei Bäumen, zur Folge.

Ich schließe hier sogleich an, daß im allgemeinen das Pflanzen im Herbst weitaus dem im Frühjahr vorzuziehen ist. Weil sich aber bei Rosen der Abgang erst im Frühjahr ergibt, so ergänzt man sie zweckmäßig auch dann. Werden Neuanlagen gut gepflanzt und sorgfältig gedeckt, so sind auch sie vorteilhafter im Herbst zu machen, falls der Garten dann angelegt oder verändert wird.

Was die prächtigen prankenden Rosen betrifft, so ist zu beachten, daß Arten, die dem Meltau stark unterworfen sind, wie z. B. der leuchtende Crimson Rambler, durchaus luftigen Stand verlangen, an Wänden sind sie unbrauchbar, ja, sie gefährden durch Ansteckung den ganzen benachbarten Rosenflor.

Was hier von den Rosen in bezug auf Pflanzen und Gießen gesagt ist, gilt je nach ihren Bedürfnissen von allen Blumen.

Ich möchte hier zunächst über die Obstarten mich eingehender verbreiten, als die dem Haushalt zunächst am Herzen liegenden Gartenbewohner.

Das erste obstartige Wesen, das dicke, braune Köpfe schon im warmen März aus der Erde schiebt, ist der Rhabarber. Man umstellt ihn zweckmäßig mit Steinen nach Norden zu, auch in halbem Bogen nach Ost und West gedehnt, damit er Windschutz hat und alle erhaschbare Sonnenwärme sich auf ihn sammeln kann. Mit starken, frühentwickelten Blättern wird er sich erkenntlich zeigen. Man hat ihn im Herbst stark gedüngt, auch mit Dung zugedeckt, aber für oft erneuerten Jaucheguß in eine Rinne, die man um seinen Standort zieht, ist er sehr dankbar, auch bedarf er reichlichen Wassers zu seinem Gedeihen. Wie bei allen eßbaren Gewächsen hat man sorgfältig acht zu geben, daß weder Jauche noch Wasser, wie es zum Begießen gebraucht wird, auf die Pflanze selber kommt. Das ist nicht nur unappetitlich, sondern kann trotz Abwaschens in der Küche, besonders bei roh genossenen Dingen, schwere Erkrankungen nach sich ziehen. Rätselhafte Typhusfälle gehen wohl in den meisten Fällen auf derartiges zurück. Man sollte deshalb in seinem Garten das Gesetz innehalten, niemals eßbare Dinge direkt zu bebrausen.

Sobald sich Blüten am Rhabarber zeigen, müssen sie weggeschnitten werden, solange man die Blattstengel der Staude brauchen will. Geschieht das sorgsam, so kann man weit in den Sommer hinein sich an den Rhabarberspeisen erlaben.

Bald nach dem Rhabarber fangen die Erdbeeren an, frische Blätter zu treiben; dann ist es Zeit, all-

mählich die Strohdecke beiseite zu schieben, in die sich im Laufe des Winters der Dung verwandelt hat, den man im Spätjahr sorgsam um ihre Stöcke schichtete, nur das Herz freilassend. Denn die Erdbeere ist winterhart, würde unter der warmen Decke treiben und faulen! Sobald sich das neue Leben in ihr zu regen beginnt, kann man auch ihr allerhand Nahrhaftes, Schwerlösliches auf den umgebenden Boden streuen: Kalke, Phosphate, je nach Bedarf. Kalk ist, außer in ausgesprochen kalkhaltigen Gegenden, stets nützlich. Unbedingt notwendig ist er, wo die schlimmste Gartenplage, der Schachtelhalm, sich aus dem Boden reckt, der nur kräftigen Kalkgaben weicht. Diese Düngemittel werden leicht in den Boden gehackt, am besten kurz vor dem Regen gestreut, sonst muß gegossen werden. Erst wenn das Wachstum kräftig begonnen hat, gibt man schnellwirkende Düngungen, wie Chilisalpeter und Jauche.

Vielfach pflanzt man jetzt die Erdbeeren in Reihen mit breiten Zwischenräumen. Das erleichtert das Reinhalten und Pflücken und gestattet auch während der Blüte und Fruchtbildung Dungzufuhr längs der Reihen. Es ist also durch diese Methode vermutlich Menge und Güte der Früchte wesentlich zu steigern, außerdem erlaubt sie durch Verlegen der Reihen auf das freibleibende Land, dessen Erde man alljährlich einige Handbreit tief aushebt und durch Kompost ersetzt, die dauernde Benutzung des geeignetsten Landstücks für die Erdbeerenkultur. Ob zwischen den Reihen noch Pflanzen von Salat oder Gurken rätlich ist, hängt von örtlichen Verhältnissen ab.

Je kleiner der Garten ist, auf desto edlere Arten wird man sich bei seiner Obstanlage beschränken, also die billigsten Marktfrüchte kaum selber züchten, wie bei Erdbeeren z. B. Laxtons Noble, sondern feinere,

würzreiche Arten. Sehr empfehlenswert ist die sogenannte Monatserdbeere, die auch im Halbschatten gedeiht und einen allerliebsten Saum an Beeten und Gebüschrändern gibt. Sie rankt nicht, trägt aber wirklich sommerslang ihre zierlichen aromatischen Früchtchen an den hohen Stengeln, wenn auch keineswegs reichlich. Der Geschmack ist der der Walderdbeere.

Noch früher für die Küche nutzbar im halbreifen Zustand sind die Stachelbeeren. Sie sind genügsame Leute, begnügen sich im Notfall mit halbschattigem Stand und sind als erste grüne Sträucher nicht einmal für das Auge im Garten zu entbehren, wieviel weniger ihre Früchte, gekocht und roh. Auf sie folgen die Johannisbeeren, die fast die gleiche Anspruchslosigkeit wie die Stachelbeeren haben. Bei beiden hat man kaum anderes für ihre Pflege zu tun, als zu alt gewordene Zweige am Boden abzuschneiden, um den jüngeren, früchtereicheren Platz zu schaffen.

Schon mit den Johannisbeeren gleichzeitig reifen die Himbeeren, dieser unentbehrlichste aller fruchttragenden Sträucher, aber freilich auch der frechste unkrautartige Eindringling in benachbarte Gehege. Man begrenzt deshalb am zweckmäßigsten die Himbeeranlage mit Zaun und Wegen und muß sie auch dann noch scharf mit der Hacke im Zaume halten. Aber da diese zarte Frucht kein Waschen verträgt, so kann man sie in voller Schönheit, roh, kaum anders als vom eigenen Strauch genießen. Wer aber je große, reife Himbeeren mit Sahne gegessen hat, wird auf diesen Genuß nicht verzichten wollen, sobald er einen eigenen Garten bebauen kann.

Die Himbeere nimmt, wie die meisten Fruchtsträucher, mit sehr wenig Pflege fürlieb, ist aber äußerst dankbar für Feuchtigkeit bei trockenem Wetter. Man sollte also auch hier nicht mit dem Gießen sparen

das sich vielfältig wieder einbringt. Des Beschneidens bedarf sie nicht, man bricht aber im Spätjahr die Triebe ab, die getragen haben, und läßt nur die jungen Triebe stehen, da diese allein Früchte tragen. Es ist nötig, um guten Erfolg zu haben, diese frischen Schößlinge im Herbst aufzubinden, entweder an querlaufenden Stangen, die etwa in 1 m Entfernung voneinander die Anlage möglichst von Norden nach Süden durchschneiden, und an die man alle Schößlinge, je nach ihrer größeren Nähe zur einen oder anderen anbindet, oder an Stöcken, soviel sich eben an einem Stock vereinigen lassen. Da die Himbeeren sich unglaublich weit und rasch unterirdisch verzweigen, so wird man die Stöcke entweder sehr dicht stellen oder häufig den Platz wechseln lassen müssen, da die Loden völlig unregelmäßig überall aus dem Boden schlagen. Dieser Umstand muß auch beim Pflücken beachtet werden: tritt man dann die Loden nieder, so vernichtet man damit die Ernte des nächsten Jahres oder wenigstens ihre besten, kräftigsten Fruchtträger.

Neben der Himbeere wird jetzt auch bei uns die Brombeere, meist in den schnellwüchsigen amerikanischen Arten, angebaut, die von großem Fruchtreichtum, aber noch schwieriger ausrottbar sein soll als die Himbeere, die sie an Wuchern der Wurzeln noch übertrifft.

Wird man auch im kleinen Garten Beerenobst bauen wollen, so steht jedes Gartenbesitzers Sinn ebenso nach Obstbäumen; denn es ist kaum denkbar, daß sich auch auf kleinster Fläche nicht Raum für sie finden sollte. Namentlich bieten die nach Süden und Osten liegenden Wände von Haus oder Nebenhaus willkommene Standorte für Spalierbäume. An südlich gelegenen Wänden gedeihen auch in Norddeutschland frühreifende Pfirsiche; auch frühreifende Weinsorten, wenn man sie lieber will, können in

günstigen Jahren zu leidlicher Süße sich entwickeln. Bei dem billigen Preis eingeführter Trauben würde ich freilich sicherer reifende Früchte vorziehen. Eine rheinische Traube ist fast immer unseren im Freien gezogenen weit überlegen, dagegen vergleiche man den Wohlgeschmack eines Pfirsichs frisch vom Stamm mit dem eines versandten, und man wird finden, daß der Anbau dieses edlen Baumes in geeigneten Sorten auch bei uns sehr lohnend ist. Auch empfindliche Birnen, die auf freistehenden Bäumen nur noch verkrüppelte Früchte erzeugen, kann man mit trefflichem Erfolg an geschützten Spalieren ziehen, und man hat in ihnen einen der edelsten Tafelgenüsse. Von den Äpfeln ist namentlich der edle, weiße Kalvill bei uns nur als Spalierbaum in sehr geschützter Lage anzuraten, nicht als freistehender Baum. Von den Steinobstarten eignet sich außer dem Pfirsich besonders die Aprikose zu Spalieren. An Wänden mit wenig Sonne kann man noch mit Nutzen Schattenmorellen pflanzen; die übrigen Kirschen werden zweckmäßiger als Bäume gezogen.

Alle diese Spalierbäume — bis auf Äpfel — müssen so wenig wie irgend möglich beschnitten werden, man muß ihre ganze Form durch Leiten der Zweige am Spalier zu erreichen suchen. Ganz wagerecht wachsen sie ungern, darum sind schräggestellte Spalierstangen zweckmäßiger als wagerechte.

Im Luxemburg-Lehrgarten zu Paris sah ich Spaliere aus schräglaufenden, über Kreuz gestellten Latten, nach deren Muster ich die meinigen arbeiten ließ. Sie bedecken mit schrägstehenden, etwa 30 cm messenden Quadraten wie ein gefälliges Muster die Wände und geben ausgiebige Gelegenheit, die Zweige der Spalierbäume nach Gefallen zu leiten, ohne ihnen allzuwidrigen Zwang aufzulegen.

Für empfindliche Spalierbäume, besonders den Pfirsich, ist ein Bedecken mit Tannenzweigen unerläßlich. Man beginne das Befestigen von unten auf so, daß die Tannenzweige ein Stück auf dem Boden mit ihren Spitzen liegen, und befestige sie schichtweis übereinander als dichte Deckung am Spalier, so daß der Pfirsich nirgends heraussieht. Zu diesem Zweck schlägt man lange Nägel an einigen Stellen in das Spalier, die man jedes Jahr wieder benutzen kann, um die Tannenzweige aufzuhängen oder anzubinden. Man achte darauf, daß die Zweige hängend, nicht aufrechtstehend, befestigt werden! In richtiger Lage fallen ihre Nadeln unschädlich im Frühjahr zu Boden, und zwar genügt dieser natürliche Nadelfall meistens für das Luft- und Lichtbedürfnis des Pfirsichs, der durchaus unter dem Schutz dieser Decke abblühen muß. Freilich muß sie dann nur noch wenige Nadeln haben (wenn nötig, hilft man dem Nadelfall durch leichtes Klopfen mit Hand oder umgekehrter Harke nach), man entferne aber die Schutzdecke nur ganz allmählich, wenn die Blüte völlig vorüber ist und durchaus keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind.

Je kleiner der Garten ist, um so mehr muß man ihn auszunützen suchen. Weil hochstämmige Obstbäume langsam wachsen, man aber im Bereich ihrer Krone, das dem ihrer Wurzeln entspricht, ohne sie zu schädigen nichts anderes anbauen kann, so wird man im Garten, der bald Erträge bringen soll, hauptsächlich Buschobst anpflanzen. Weil von dem Pflanzen selber hauptsächlich Gedeihen und Ertrag der Bäume abhängt, so gebe ich hier die Hauptregeln dafür.

Im allgemeinen gilt als Regel, daß man alles Gartenland vor der Anlage zwei Spatenstiche tief umarbeitet, rigolt. In Ausnahmefällen jedoch, wenn tiefer im Boden unfruchtbare Erdarten, z. B. eisen-

haltige Sande, auch mit Lehmbeimengung, oder schwerer Lehm stecken, die, nach oben befördert, eine zeitweilig oder dauernd unfruchtbare Krume bilden würden, wird man sich auch mit flacherem Graben begnügen, und wenn man keine fruchtbare Erde erhalten kann, um dadurch den Garten aufzuhöhen, sich auf allmähliche Bodenverbesserung von oben her, durch sorgsame Kompostbereitung einrichten müssen. In allen derartigen Fällen muß sowohl das Lüften und Lockern der Erde, wie auch rationelle Düngung und Bewässerung der Pflanzen mit doppelter Sorgfalt betrieben werden.

Speziell für Obstbaumkultur ist auf derartigen Böden das Pflanzloch besonders groß, tief und sorgfältig zu bereiten, unfruchtbare Erde zu entfernen und durch gute zu ersetzen. Eine Zugabe von Kalk wird meist zweckmäßig sein, von Stalldung könnte höchstens ganz verrotteter, einen Spatenstich tiefer als die untersten Wurzeln unter einer lockeren Erdschicht in geringer Menge verwandt werden, besser beschränkt man sich auf halb Kompost, halb Gartenerde. Nachdem man etwa eingebrochene Wurzelenden und lange Ausläufer ohne Saugwurzeln so schräg gestutzt hat, daß die Schnittfläche sich nach dem Pflanzen unten befindet — dann bilden sich an ihr rasch neue Saugwurzeln —, kann man den Baum, genau wie bei den Rosen angegeben, pflanzen. Das Pflanzloch wird durchgängig 1 m nach allen Richtungen hin messen, bei sehr großem Wurzelstock entsprechend mehr. Man pflanzt nun ganz in der angegebenen Weise: das Festschütteln ist aber natürlich um so notwendiger, je größer der Baum ist. Der Obstbaum muß, entgegengesetzt zur Rose, mit seiner Veredelung am Wurzelhals über die Erdfläche hinausragen. Da die lockere Erde des Pflanzlochs erst allmählich nachsinkt, so soll

anfangs der Obstbaum, besonders der Apfel, wie auf einem Hügel zu stehen scheinen. Da alle Pflanzen nach dem Umsetzen viel Wasser brauchen, muß der frischgepflanzte Baum einen so weiten Gießrand haben, daß er ungefähr seiner Krone entspricht. Man muß beim Gießen im Gedächtnis haben, daß sich die tätigsten Wurzeln nicht in der Nähe des Stammes, sondern am äußeren Umkreis des Wurzelballens befinden, und sie sorgsam bedenken.

Wer seine Bäume selber pflanzt, wird sehen, daß die Birnen stark nach abwärts drängende Wurzeln haben, während die Äpfel breit verzweigte, flache Wurzelscheiben zeigen. Beide entsprechen der Kronenbildung der Bäume. Es folgt aus dieser Wurzelbildung, daß der Apfel feuchteren Standort als die Birne braucht, die ihre Wurzeln auch der tiefstehenden Bodenfeuchte zusenken kann. Pflaume und Kirsche stehen der Birne hinsichtlich der Wurzelbildung nahe. Die Kirsche gedeiht bekanntlich auf recht sandigem Boden auch bei wenig Feuchtigkeit, sie ist in diesem Punkt der anspruchsloseste unserer Obstbäume, bedarf zu ihrem Gedeihen aber durchaus der Sonne, wenn man auch, wie gesagt, Schattenmorellen an Westspalieren mit gutem Erfolg ziehen kann. Vermutlich ersetzt die starke Wärme der Westwand trotz ihrer kurzen Dauer für den genügsamen Baum die längere Bestrahlung.

Das Beschneiden der Obstbäume sollte man sehr einschränken. Will man es selber besorgen, so beschränke man sich darauf, die Zweige hart am Ast oder Stamm fortzuschneiden, die sich mit stärkeren kreuzen würden. Alles Schneiden muß im Winter, je nach der Witterung im Januar oder Februar geschehen, ehe der Baum zu treiben beginnt, da er sonst unnötig Saft verlöre. Nicht jeder Gärtner versteht den Obstbaumschnitt! Man lasse also nur einen solchen an seine Bäume,

dessen gut gedeihende Bäume zeigen, daß er oder sie die Kunst wirklich versteht.

Jeder Landstrich hat bevorzugte Obstsorten. Diese sollte man immer pflanzen und darum aus der Nähe seine Obstbäume beziehen. Überall gibt es heute Gartenbauvereine; tüchtige Obstbaumzüchter pflegen die Sorten zu bestimmen, die von dem Gartenbauverein des Distrikts als besonders gut empfohlen sind. Es wird stets zweckmäßig sein, sich persönlich in einer Baumschule umzutun, bei der man zu kaufen beabsichtigt; man kann dann mit dem Züchter überlegen, was man am besten pflanzt. Am zweckmäßigsten verpflanzt man Bäumchen von leichtem Boden in schwereren, nicht umgekehrt.

Bekannt sind die schönen Ziersträucher veredelter, doppeltblühender, dunkellaubiger Obstarten, wie sie besonders die Japaner in so reizvollen, mannigfachen Spielarten gezüchtet haben. Unter unseren tragbaren Obstbäumen machen ihnen aber Kirschen als Busch oder an Spalieren, sowie die Quitte den Rang durchaus streitig, um so mehr, da sie nicht nur durch die Blüte, sondern auch durch die Früchte eine große Zierde des Gartens sind. Die Birnquitte liefert außerdem in ihren Früchten etwas ungemein Wohlschmeckendes. Sie braucht Feuchtigkeit und Sonne, weiter nichts, will aber in Ruhe gelassen sein und keinerlei Hacken oder Graben in ihrer Nähe haben. Dann trägt sie früh und dankbar.

Im kleinen Hausgarten wird man nach der Sonne zu alle schattenspendenden Bäume von vornherein ausschließen müssen, wenn man von Kraut und Strauch freudiges Gedeihen erwartet. Will man aber doch nicht auf sie verzichten, oder kann man gar ein Grundstück mit Bäumen darauf kaufen, so wird man sie im ersteren Fall an die Nordseite seines Hauses stellen,

und im letzteren sein Haus möglichst nach dem Belieben der Bäume bauen, statt sie barbarisch zu fällen. Ist es notwendig, so kann man die Bäume ja aussägen. Mehr als unerläßlich sollte man darin aber auch bei den Arten nicht tun, die, wie Linde, Ahorn, Esche und Weißbuche, ziemlich gleichgültig gegen derartige Eingriffe sind. Ist doch nichts Schöneres zu denken, als in das grüne Geäst hineinzuschauen und das Spiel der Blätter im Wind, das Leben und Kämpfen der Vogelgeschlechter im Gezweig zu beobachten. Wer im kleinen Garten einen Schattenspender haben möchte, der sollte sich statt der üblichen Linde einen Walnußbaum pflanzen. Während es unter der Linde von allem fliegenden Getier unablässig schwirrt, auch wenn sie nicht mehr blüht, vertreibt der Nußbaum alles fliegende Geziefer durch den scharf aromatischen Duft seiner Blätter. Als treffliches Mittel gegen Motten habe ich sie schon weiter oben genannt, wer aber einen Nußbaum in der Nähe seines Hauses hat, wird der Blätter in seinen Möbeln kaum noch bedürfen, der lebendige Baum beschützt sie mit dem ganzen Hause vor Mottenflug.

Was den eigentlichen Gemüsebau angeht, so erfordert er viel Sonne, wenn er wirklich ertragreich sein soll; man wird also auch hier nach den örtlichen Möglichkeiten sich richten müssen. Sicher kann man aber allerhand Kräuter anbauen, die man in kleinen Orten gar nicht bekommt, in größeren meist teuer bezahlen muß, und die doch dem Speisezettel eine erwünschte Mannigfaltigkeit verleihen helfen, z. B. Estragon — den teuern Estragonessig stellt man sich billig her, wenn man eine weithalsige Flasche mit Estragonblättern füllt, Essig darauf gießt, 8—14 Tage stehen läßt, dann abfiltriert — Salbei, Thymian, Bohnenkraut, Portulak, Kerbel. Die ersteren sind perennierend,

Kerbel muß, wenn man ihn schon im Frühjahr haben will, gegen Herbst wieder gesäet werden. Auch Petersilie zur Hand zu haben, ist nützlich. Im Winter kann man sie stets grün haben, wenn man die Wurzeln in einen Graben einpflanzt, den man bei Kälte mit Reisig gut bedeckt. Wer gern Sauerampfer ißt, wird diesem überall wachsenden Kraut einen Platz als Beetfassung anweisen. Er gedeiht überall und bedarf keiner Pflege. Empfehlenswert ist überall der Anbau von Pastinaken, die einen guten Ersatz für Sellerie liefern, wenn er gegen das Frühjahr hin zur Neige geht. Radieschen und Rettiche, auch Salat finden wohl überall ihren Raum.

Sehr empfehlenswert ist der Anbau von Erbsen, wenn Platz und Sonne irgend dazu ausreichen, besonders von hochrankenden, falls man den erforderlichen Busch erhalten kann, den sie zum Klettern brauchen. Die englischen Markerbsen sind die ertragreichsten, es gibt Arten, die bis spät in den Herbst hinein ihre würzigen Kerne liefern. Auch der Anbau von Gurken ist anzuraten, wenn man ein sonniges Beet für sie hat und sie fleißig mit Jauche gießt.

Wer Teltower Rübchen gern ißt, findet wohl im Juni oder Juli eine Stelle, an der er ihren Samen ganz dünn und gleichmäßig ausstreut. Feuchthalten ist für alle späten Saaten die Hauptsache.

An dem Fundament jedes gedeihlichen Gartens, am Komposthaufen, finden Kürbisse den willkommensten Platz. Nur darf man nicht zu viel Kerne legen, damit nicht der ganze Kompost überwuchert wird.

Hat man mehr Raum, so wird man bei starker Düngung und gutem Bewässern einen guten Teil seines Bedarfs an Gemüse selber ziehen: Kohlrabi in verschiedenen Arten läßt sich überall einschieben, auch für den Herbst Rosenkohl; Blumenkohl ist ein launischer

Geselle: immerhin tut man gut, zu versuchen, ob er gedeiht. Die anderen Kohlarten brauchen viel Raum zu ihrer Entwicklung.

Dagegen findet man leicht Plätze, um Brechbohnen zu legen. Das geschieht am besten Anfang Mai. Wer Raum für Stangenbohnen hat, wird reichen Ertrag haben können.

Wo überhaupt Gemüse zum Bedarf angebaut wird, werden sicher Karotten nicht fehlen, die man ganz früh im März, gelegentlich auch schon im Februar säen kann.

Sehr zu empfehlen ist auf kleinem Raum die Kultur von Porree, Zwiebeln, besonders Schalotten und Perlzwiebeln, die im Einkauf teuer zu sein pflegen, aber sehr gute Erträge ohne viel Mühe liefern.

Sobald man ernstlich Gemüse anbaut, wird man Sellerie ziehen wollen, schon des hohen Preises wegen, den diese edle Knolle zu haben pflegt. Er bedarf aber sorgsamer Pflege, sehr starker Düngung und häufiger Jauchengüsse zu seinem Gedeihen, muß stets sehr feucht gehalten werden.

Solange die Obstbäume noch jung sind, ist es sogar ratsam, Gemüse in ihrer Nähe zu bauen: der Boden wird beschattet, und durch das dauernde Bearbeiten wird er stetig verbessert. Das kommt auch den Bäumen zunutze. Nur muß man ihnen durchaus die Breite ihrer Krone auch am Boden respektieren, die man nur im Herbst mit Dung bedecken und im Frühjahr lockern darf — besondere Vorsicht ist bei den Äpfeln geboten, wo man am besten einen gezinkten Spaten zu ganz flachem Auflockern verwendet. Niemals aber darf auf der Baumscheibe irgend etwas gepflanzt werden, wohl aber soll man sie mit Gras besäen und dies abgemäht darauf liegen lassen, heißt es, oder flach wuchernde Unkräuter dulden, damit der Boden be-

schattet ist und nicht ausdörrt. Erfahrungen darüber besitze ich nicht.

Wenn ich nun raten sollte, was man an Sträuchern anpflanzen soll, so käme ich durch die Fülle des Gebotenen in arge Verlegenheit.

Der Neuling im Gartenbau wird stets gut tun, sich nach den Grenzen seines Gartens und Geldbeutels von Kundigen raten zu lassen und zu Anfang keine zu schwer zu behandelnden teuren Dinge kaufen. Ein Jahr praktischer, eingehender Beobachtung hilft schon so viel weiter, daß man dann ergänzen kann.

Wer eine Vorliebe für immergrüne Gewächse hat, und für Rasen, wird beides vereinigen, und zwar nahe am Hause. Hier ist besonders darauf zu achten, daß man sich nicht Licht und Luft am Hause durch zu groß werdende, immergrüne Gewächse verbaut. Daher gehören alle hochwüchsigen Tannen, Lebensbäume und Verwandtes weitab vom Haus! Wo das räumlich nicht zu machen ist, begnüge man sich mit den jetzt überall käuflichen niedrigeren immergrünen Gehölzen und Sträuchern. Von diesen möchte ich besonders für kleine Gärten hervorheben: man bekleide etwa die Rückwand seines Gartens mit kletterndem wildem Wein oder Efeu, pflanze an der einen Seite so, daß der Blick auf diesen Abschluß gelenkt wird, kulissenartig sich vorschiebend (von der Wand ausgehend), Tujen, Taxus, Stechpalme, Mahonien. Als Einzelpflanzen auf dem Rasen: säulenartige Wacholder, Taxus, Buchsbaum, Zwergtannen. Ferner eignen sich von blühenden Sträuchern Pirus, Prunus, Rhododendron, winterharte Azaleen als Rand- oder Einzelpflanzen, als Gruppen. Sehr schöne Ränder kann man diesen Gruppen durch Schneeglöckchen, Krokus, Tulpen, Hyazinthen, Narzissen, Primeln, Aurikeln geben, und die tausend späteren Blumen des Jahres. Ich müßte

weit über den Rahmen dieses Buches hinausgehen, wollte ich alle die lieblichen Möglichkeiten eines kleinen Hausgartens auch nur andeuten.

Ich denke aber, schon aus dem wenigen hier Gesagten geht die hohe Bedeutung auch des kleinen Gartens für das Wohl des Hauses klar hervor, und ganz besonders für die Familie, die an die Großstadt als Arbeitsstätte gebunden ist. Als Erholung und ausruhende Arbeit für die Erwachsenen schon von sehr hoher Bedeutung, wird der Garten am Haus für die Kinder erst von unschätzbarem Wert. Behütet er sie doch — unmerklich, wie alle wahrhaft lebenstärkende Erziehung und Bewahrung geschieht — vor dem verarmenden Leben in Stein und Naturfremdheit, wie es die Großstadt heute denen auflegt, die sie ganz in ihre erdrückende Umschlingung gezogen hat. Denn mehr noch als der Erwachsene bedarf der werdende Mensch des vertraulichen Zusammenlebens mit Anderslebendigem, mit Pflanze und Tier, damit er sich als Glied eines gewaltigen Weltwesens in seiner Kindheit fühlt, nicht nur als ein Rad einer großen Maschine. Der Unterschied liegt ja auf der Hand, und jeden Tag sehen wir ihn vor Augen. Darum suche ein jeder, sich ihn deutlich zu machen und nach bestem Vermögen am Wohl des künftigen Deutschland mit zu schaffen, indem er seine Kinder in beglückter Kindheit heranwachsen läßt, gemeinsam mit Busch und Baum.

Achtzehntes Kapitel: Die Haustiere. •••

Gewiß: sie laden der Hausfrau manche Mühe auf, sie erfordern auch ihr Teil häusliche Mehrarbeit und sollten ihre Stelle im Budget haben — sogar wenn sie nur in kleinem Format und in der Einzahl auftreten. Auch ist es nicht Jedermanns Freude, sie zu haben.

Wo das bei der größeren Zahl der Hausgenossen und gar bei den Regierenden der Fall ist, ist es den Nächstbeteiligten zu wünschen, daß nicht einmal in schwacher Stunde einem Kinde sein Wunsch gewährt wird, Hund oder Katze zu haben. Ein unerfüllter Wunsch kann immer noch ein künftiges Glück bedeuten, das man sich inzwischen in schönen Träumen ausmalt. Aber Hund oder Katze haben und wieder verlieren — nein, solch ein Leid soll man keinem Kindergemüt antun! Glücklicherweise sind aber die wirklichen Tierhasser selten, und man kann im allgemeinen annehmen, daß, wer überhaupt aus anderen als Erwerbsgründen „Tierhalter" wird — diesen „Titel" verleiht das Gesetz ja uns allen, die wir vierbeinige Hausgenossen haben —, selbst wenn er nur seinen Kindern zu Liebe diesen wichtigen Schritt tat, auch sehr bald selber Freude an seinem Entschluß empfindet.

Allerdings keine ungemischte: wenn die Hundesteuer fällig ist, steigt alljährlich in manchem Gemüt der Gedanke auf, das sei doch eigentlich eine zu große Ausgabe für einen so kleinen Hund — was hätte man nicht alles dafür kaufen können! — und Flick, der mit unheimlicher Deutlichkeit des Gebieters Gedanken zu durchschauen vermag, läßt den Schwanz hängen und verkriecht sich, bis die Steuer bezahlt ist und er das lebenspendende Lächeln in des Herrn Auge wiedererkennt. Auch die Fälligkeit der Unfallversicherung ist für Flick ein dunkler Tag: denn seine Gegenwart erhöht die Summe ganz merkbar. Ein weiser Hund richtet deshalb seinen Dienstantritt so ein, daß beide Zahltermine recht weit voneinander liegen: sie bilden dann eine Art Rückversicherung. Man wird doch den Hund nicht gerade jetzt abschaffen, wo schon die halbe Steuer (oder Versicherung) für ihn verfiele! Und Flick erhält einen Extraknochen, den er beglückt, aber

mit wissendem Blinzeln nach seinem Gebieter zu verzehrt: „ja, wir bleiben doch lieber zusammen, ach ja!“ Und mit doppelter Freude schnellt er von seinem Lager auf, wenn die neugefestigte Freundschaft mit dem gewohnten Spaziergang besiegelt wird.

Ungetrübte Freude am Verkehr mit Tieren hat in unserer Zivilisationswelt eigentlich nur das Kind, dem die Sorgen des Tierhalters noch keinerlei Beschwernis machen. Aber diese Freude ist auch eine solche Bereicherung des Daseins und daneben ein so unvergleichliches Erziehungsmittel, daß mir die Eltern unverständlich sind, die ohne gewichtige Gründe dem sehr tierliebenden Kinde die vierbeinigen Freunde entzieht. Freilich gibt es auch Kinder, die keine Tiere lieben, und ich glaube nicht, daß man gerade ihnen Tiere schenken sollte: es pflegt beiden weder zuträglich noch angenehm zu sein, kann sogar gefährlich für die Charakterentwicklung des Kindes werden, das mit einer Macht zum Schaden dem ungeliebten Unterworfenen gegenüber ausgerüstet wird.

In den meisten Fällen wird der Hund der Kamerad des Kindes sein. Wie stark diese Kameradschaft empfunden wird, erzählen tausend Geschichten, von denen mir immer die vom Zwiespalt zweier kleiner Schwestern sehr zu Herzen gegangen ist, von denen die eine ihren Hund mit den heiß herausgeweinten Worten umhalste: „Du büst beter als männige Minsch!“ (Sie sprach eben noch Plattdeutsch, meine Großtante.)

Freilich ist eine gewisse Gefahr mit jeder nahen Kameradschaft mit Tieren verbunden, und man sollte deshalb ganz kleine Kinder nicht mit ihnen spielen lassen. Sobald sie aber verständig genug und gut genug erzogen sind, stets die Hände zu waschen, nachdem sie mit dem Hunde gespielt haben, sich auch von ihm nicht lecken zu lassen, sind die Segnungen dieses

Verkehrs so groß, daß man ihn fördern sollte. Ein gutgepflegter Hund, der nicht wahllos alles draußen benagen darf und sein sauberes Futter in sauberer Schüssel bekommt, ist bei solcher Vorsicht keine große Gefahr mehr. Man übergebe dem Kinde die Sorge für das Füttern seines Hundes, für sein Trinken, sein Lager — desto fester wird die Freundschaft werden. Zudem kann ein Kind mit einem wehrhaften Begleiter sich weit freier allein in Wald und Feld bewegen, als man es sonst gestatten kann; und Schöneres kann man keinem Kinde geben!

Was der Hund dem erwachsenen Menschen bedeutet, weiß jeder, der diesen unübertrefflichen Kameraden liebt und kennt. Wer das nicht tut — nun, der bleibt eben um ein großes Stück Lebensreichtum ärmer, und wir anderen haben nur den Trost, daß er nicht fühlt, wie er an etwas sehr Gutem verständnislos vorübergeht. Damit ist ja noch nicht gesagt, daß jeder Hundehalter ein Hundefreund oder jeder Hundefreund auch ein Hundehalter sein muß. Manch ein Hundeauge, daß nur voll Furcht zu seinem Gebieter aufschaut, zeigt, daß beides gar nicht immer zusammenfällt.

Ganz anders als das Verhältnis des Hundes zum Menschen ist das der Katze zu ihm. Ist jenes ein ganz persönliches, von Individuum zu Individuum, so hängt die Katze am Hause, dem sie treu bleibt, auch wenn es in andere Hände übergeht. Hat sie nur ihre Milch und ihren Platz in der Sonne oder am Ofen, so ist ihr das Menschenvolk im Durchschnitt außerordentlich unwichtig. Es ist wohl eine Katze auch anhänglich an einzelne Menschen — meist sind das ausgesprochene Tierfreunde, denn alle Tiere wittern augenscheinlich die Sympathie, die ihnen entgegenkommt —, diese Anhänglichkeit besteht aber nicht im

Wunsch der Unterordnung und des Gehorsams, denn solche Hundetugenden mißachtet die Katze. Stets verhandelt sie auf gleichem Fuß mit dem Menschen, und ihre Anhänglichkeit beruht darauf, daß von diesem zweibeinigen, schwerfälligen Geschöpf allerhand Annehmlichkeiten zu erwarten sind, die auf keine andere Weise erlangt werden können. Deshalb wird auch jeder, der wirkliches Verständnis für die Tierseele zu erlangen sucht, einen ganz anderen Umgangston mit der Katze anschlagen als mit dem Hunde. Hier ist nichts von gutem Willen zur Folgsamkeit — der übrigens auch nicht jedem Hunde eigen ist, man denke nur an den Dackel —, ganz im Gegenteil: auch der Schein der Unterwerfung wird vermieden. Bei sehr gutartigen Katzen kann man zuweilen mit einer scharfen Züchtigung Erfolg haben, wenn sie begreifen, weshalb sie die Schläge bekommen. Das ist aber nicht Gehorsam, sondern lediglich der Wunsch, die Unannehmlichkeit der Prügel zu vermeiden. So hatte ich eine junge Katze, die sehr gern auf meiner Schulter saß, auch von einer zur anderen kletterte, wenn ich im Garten spazieren ging. Als sie nun anfing, die Krallen dabei herauszustrecken, wurde ihr das verwiesen, sie wurde heruntergeholt. Dann spielte ich eines Morgens mit ihr, das Kätzchen lag auf dem Rücken, plötzlich brauchte es wieder die Krallen. Da packte ich fest zu und prügelte sie ganz regelrecht. Sie schmollte einen halben Tag, dann kam sie wieder, und nie habe ich ihre Krallen mehr zu fühlen bekommen. Sie hatte also überlegt, daß stets der Klügere nachgibt, wenn er eben seinen Willen nicht bekommen kann.

Im alten Hause, wo sich einmal Mäuse eingenistet haben, wird man nicht ohne eine gute Mausekatze auskommen können, da diese Ungezieferplage kaum anderen Mitteln weicht. Auch fühlt sich die Katze

um so wohler, je winkliger ihr Jagdgebiet ist. Und es hat auch etwas höchst Trauliches, wenn das unvergleichlich anmutige Tier sich zu einem gesellt, immer den behaglichsten Platz für sich wählend, vertrauenerweckenden Menschen auf den Schoß springt und wohlig zusammengekauert im Halbschlaf zu blinzeln und zu schnurren beginnt. Am liebsten ist ihr die Dämmerstunde, die ihren Nachtaugen köstlich nach dem widrigen Glanz des Tages ist. Während die Rede unter den Menschen im Rasten der Dämmerung hin und her geht, sind die Lauscher der immer leiser spinnenden Katze in unaufhörlicher Bewegung. Lautlos huschend ist sie plötzlich auf dem Boden und schlendert augenscheinlich zwecklos dahin, verschwindet dem Auge. Nun hört auch unser stumpferes Ohr das charakteristische Rascheln einer Maus. Nach wenigen Minuten ein scharfer Mäuseschrei, und Miez tritt stolz, die Beute zwischen den nadelscharfen Zähnen, in den Kreis der Menschen zurück, um das wohlverdiente Lob einzuheimsen, ehe sie ihren Fang verzehrt.

So unentbehrlich die Katze an solchen Plätzen sein kann, so überflüssig, ja, schädlich ist sie überall, wo ein Garten an ihr Haus grenzt. Denn ungemein rasch lernt sie, daß junge Vögel wohlschmeckender und leichter zu erhaschen sind als Mäuse. Hat man einmal einen solchen Vogelfänger, so ist er auf keine Weise von diesem Sport abzubringen, und es bleibt nur die Wahl: Vögel oder Katze zu haben. Denn sehr bald verlassen unsere besten Gartenhelfer das ungastliche Revier, in denen dies fürchterliche, allgegenwärtige Raubtier ihnen Brut auf Brut zerstörte. Nichts flötet und trillert mehr im Garten, und Raupen und Käfer haben gute Zeit; Blumen und Bäume, und wir mit ihnen, sind die Leidtragenden.

Nur da, wo sich im nahen Gewässer Ratten auf-

halten, ist es notwendig, eine solche Katze zu haben, die auch diese Nager fängt. Man hilft sich dann durch Einsperren der Katze in eine sichere, überdachte Drahtverzäunung während der Brütezeit der Vögel.

Aber wer in der Nähe der Stadt sein Haus im Garten hat, wird bald bemerken, daß auch fremde Katzen seinen Garten nach jungen Vögeln abstreifen. Dagegen gibt es nur ein Radikalmittel: einen tüchtigen Hund. Wo der den Garten abpatrouilliert, lohnt das Beschleichen der Vögel für eine einsichtige Katze nicht, da unterläßt sie's lieber überhaupt und wendet sich reicheren und stilleren Jagdgründen zu.

So feindlich beide Tiergeschlechter sich gegenüberstehen, so duldsam werden die einzelnen gegeneinander, sobald sie derselben Hausgenossenschaft dauernd angehören, besonders wenn sie im Zimmer leben. Da findet man sogar die rührendsten Freundschaften, wenngleich die Katze stets den leckersten Bissen aus der gemeinsamen Schüssel, den wärmsten Platz des gemeinsamen Lagers zu erlangen weiß. Aber sie stehen einander bei, sogar gegen das eigene Geschlecht. Denn die Hausgenossenschaft ist beiden heilig, wenn auch aus verschiedenen Denkweisen heraus: die Katze verteidigt ihr Haus, der Hund seinen Herrn und des Herrn Haus und Besitz. Und so scheinen sich in unseren eigentlichsten Haustieren die beiden weltbauenden Mächte unseres Lebens zu verkörpern, Egoismus und Altruismus.

Neunzehntes Kapitel: Die Dienstbotenfrage. ++

Auf diesem Fundament ruht das häusliche Behagen: gutes Aufräumen und gutes Kochen. Man kann für beides gelegentlich für genügendes Geld ge-

nügende Hilfskräfte haben. Unter allen Umständen sollte aber die Hausfrau in beiden Dingen völlig urteilsfähig und praktisch erfahren sein. Darum ist heutzutage der mindestens ein-, besser zweijährige Besuch einer guten Haushaltungsschule gar nicht dringend genug anzuraten. Was wir Älteren mühsam und unter vielerlei mißlungenen Versuchen autodidaktisch erlernen mußten (trotz aller trefflichen Anleitung unserer Mütter, die aber einer anderen Zeit gegenübergestanden hatten, als diejenige ist, die uns mit tausend neuen Aufgaben und Problemen entgegentritt), das kann die heutige Jugend in den heutigen Haushaltschulen methodisch erlernen und praktisch ausüben. Damit ist ihre Arbeit des Lernens mindestens so sehr vereinfacht und erleichtert, wie die Maschine das Nähen einer Naht gegenüber der Handnäherei vereinfacht und erleichtert hat.

Geht es der jetzigen Jugend aber so gut, daß sie eines Buches über „Die Frau und der Haushalt" kaum bedarf, so lehrt doch die tägliche Erfahrung, daß unter den Leiterinnen der Haushalte ein sehr starkes Bedürfnis vorhanden ist, sich über die Prinzipien klar zu werden, nach denen ihre vielgestaltige Welt am zweckmäßigsten zu ordnen ist, diese Welt, die mit heißem Bemühen daran ist, sich den ganz veränderten Ansprüchen anzupassen, welche Menschen und Dinge der heutigen Zeit an sie stellen.

Denn die gewaltige Umwandlung, von der Basis der Naturalwirtschaft sich auf die der Geldwirtschaft herüberzuschieben, fällt für den Haushalt in einen Zeitabschnitt, in dem er sich zugleich gezwungen sieht, mit einem weiteren Umsturz im eigenen Innern fertig zu werden, dem allmählichen Versiegen der bisherigen Zu-

flüsse seiner ausführenden Kräfte, dem Dienstbotenmangel, der seine Wurzeln an derselben Stelle hat, wie die erstgenannte Schwierigkeit.

Denn es ist nicht nur die Hausfrau: die Frau als solche ist es, die erst heute allmählich auf den Boden der Geldwirtschaft hinübergelangt. Natürlich betritt sie ihn unsicheren Schritts, die niedrigen Löhne für außerhäusliche Frauenarbeit sind ein trauriger Beweis dieser Unsicherheit. Erschwerend für uns ist bei dieser Umwandlung, daß sie sich auf dem eigentlichen Ausbildungsfelde der Frau in ihrer Allgemeinheit, im Haushalt, so sehr lange hat verzögern lassen.

In einem langen Zeitraum schon hat sich diese Umwandlung in der außerhäuslichen Berufsarbeit in allen Gewerben vollzogen.

Es war also überall für die Männer eine leitende Schicht zahlreicher Intelligenzen vorhanden, die, bis in die höchsten Stellen hinein, Geldlohn für ihre Arbeit empfingen.

Das hat in unserem Geschlecht vollkommen gefehlt. Für die Frau war es — ganz wenige Ausnahmen von Künstlerinnen und Schriftstellerinnen abgerechnet — nur auf eine Weise möglich, hohen Geldlohn zu erlangen: — als Hetäre.

Diese Anschauung galt durch unübersehbare Jahrhunderte. Darum mußte sie der Mehrzahl der Menschen, Männern wie Frauen, unausweichlich im Blute sitzen.

Uns, die wir die Leidenden dabei sind, tritt der Widerspruch zwischen unserer wirtschaftlichen Entwicklung, bei der sie uns die Mitarbeit nicht beschränkt, aber die Bezahlung drückt, mit der wirtschaftlichen Ent-

wicklung des Mannes, wo mit besserer Entlohnung Verkürzung der Arbeitszeit parallel geht, kraß vor Augen, so daß wir immer zahlreicher diesem schmachvollen Irrtum widersprechen.

Das wirkt schon so stark, daß die heutige Jugend ihm nur noch in geringem Maße unterworfen scheint.

Aber in der älteren Generation der Frauen ist sie, ehe ihnen die Frage persönlich nahe tritt, soweit sie keinen Anteil an der Frauenbewegung haben, fast so verbreitet wie bei den Männern. Diese beiden bestimmen aber als Eltern in sehr hohem Maße die Bildung und Berufswahl der Töchter.

Träte da nicht der Familienegoismus — der jetzt auch für die Töchter schon ein höheres Ziel im selbständigen Beruf zu stecken beginnt, als die Mütter erreichten — auf unsere Seite: wir wären nicht so weit, wie wir heute sind. Nun helfen uns unsere Bekämpfer selber, indem sie ihre Kinder die Bahnen gehen heißen, die wir öffneten. Das ist die alte Ironie aller menschlichen Entwicklung.

Aber obwohl das so ist, sitzt noch fest in sehr vielen Gehirnen beider Geschlechter der Gedanke, unbewußt, wie die meisten, Jahrhunderte-alten: „Es schickt sich für die Frau nicht, daß sie Geld verdient.“ Und keineswegs denken nur etwa „Stützen von Thron und Altar“ so. Auch unter den Sozialisten hat der Wunsch, daß die Frau von der außerhäuslichen Arbeit auf die häusliche zurückgeschoben werde, sehr zahlreiche Anhänger.

Wir haben also eine allgemeine Mißbilligung des weiblichen Geldverdienens als Stimmung.

Nur ausgeben darf die Frau, Kanal sein.

Darum pflegt man ihr auch alles Geschäftliche fernzuhalten.

Das versteht sie nicht.

Man verlangt dann aber eine sehr schwierige Sache von ihr: gut einzukaufen, ohne durch eigene Erfahrung, durch Selbstverdienen zu einer richtigen Wertung des Geldes als Maßstab vorbereitet zu werden.

Ein entfernt verwandtes Experiment macht man bei uns mit dem Studenten. Frisch von der Schule erhält er seinen Wechsel: Kenntnisse, Unterhalt und Lebensgenuß dafür einzukaufen. Er beschränkt sich in den meisten Fällen auf letzteres und macht dann meistens noch Schulden. Es ist nicht zu leugnen, daß die Frau im Durchschnitt mit ihrem Wechsel, dem Wirtschaftsgeld, besser verfährt. Möglicherweise ist das ein Zeichen ihrer „geringeren Intelligenz".

Diese Abneigung, der Wertung der Frauenarbeit denselben Ausdruck in Geld zu geben, wie ihn die Männerarbeit ganz selbstverständlich beansprucht und erhält, hat es bis vor ganz kurzer Zeit als Überspanntheit verlachen lassen, wenn Frauen aussprachen, daß auch die häusliche Arbeit der Frau (von den bereits bezahlten Hilfskräften abgesehen), also die eigentliche Hausfrauenarbeit, ob nun von Frau oder Tochter geleistet, in dem gültigen Wertzeichen von heute, in Geld, irgendwie zu entlohnen sei*). Die schon vielfach genannte Ausstellung: „Die Frau in Haus und Beruf", bot den Anlaß, wahrzunehmen, wie schnell heutzutage zeitgemäße Gedanken von Lächerlichkeit zur Anerkennung gelangen. Denn auf dem gleichzeitigen Kongreß des Bundes deutscher Frauenvereine machte sich Marianne Weber diese Forderung unter dem lebhaftesten Beifall einer überaus zahlreichen Zuhörerschaft zu eigen, die keineswegs aus Utopistinnen, sondern bezeichnenderweise großenteils aus Mitgliedern von Hausfrauenvereinen bestand.

---

*) Zuerst durch Dr. K. Schirmacher erhoben in ihrer Broschüre: „Was erwirbt die Hausfrau?" Leipzig, Dietrich.

Es scheint also, daß diese Frauen zu dem modernen Gedanken gelangt sind, daß es keineswegs für sie eine Schande sein könne, ihre Arbeit in Geld entlohnt zu sehen, das sie aber nicht als Geschenk empfangen, sondern wirklich und redlich verdient haben.

Es ist keineswegs zu verkennen, daß die Lösung dieser Frage eine sehr komplizierte Aufgabe ist, und der Vorschlag von Marianne Weber dürfte vorläufig den gangbarsten Weg zeigen, die Lösung dem Ehevertrag nach gesetzlicher Regelung der Höhe, etwa durch Festsetzung des beiderseitigen Anteils an der Errungenschaftsgemeinschaft, zuzuweisen.

Woher kommt denn nun aber diese Vorstellung, daß Hausfrauenarbeit entweder so ungeheuer wertvoll (wie in Trinksprüchen) zu schätzen sei, daß alle Kostbarkeiten der Welt sie nicht würdig belohnten, oder die andere (im täglichen Leben): sie sei doch wirklich nur ein bißchen Zeitvertreib, für den man überreichlich tue, wenn man ihn nur überhaupt als Leistung ansähe?

Ich sehe dafür hauptsächlich diese Ursachen: die Beschränkung auf das Haus, die die Frau bis zur Maschinenzeit gut ertrug, da der damalige Haushalt mehr als genug Arbeit für die vorhandenen Hände hatte, und die fast reine Naturalwirtschaft, die im Hause herrschte, als bereits lange der Mann die Entlohnung seiner Tätigkeit in Geld zu empfangen gewohnt war, und zwar bis in die höchsten Klassen hinauf.

Während also diejenige Männerleistung auch in der allgemeinen Wertung am höchsten stand, die die höchste Entlohnung empfing, ward von allen Frauenleistungen im Hause die geringste, die der Mägde, allein bezahlt.

Aus diesem Gegensatz ergab sich die noch jetzt häufige Vorstellung: Männerarbeit muß entlohnt

werden, das ist ehrenvoll, weil die der höchststehenden Männer am höchsten entlohnt wird.

Frauenarbeit darf nur entlohnt werden, wenn sie von niederer Art ist. Es ist der vornehmen Frau unziemlich, Lohnarbeit (die mit Mägdearbeit gleichgesetzt wird) zu tun. Es wurde also zwar das Ideal der Frau geheißen, zu arbeiten, aber der Lohnempfang, der den Mann ehrte, entwürdigte die Frau.

Somit war ein fundamentaler Gegensatz für außerhäusliche und häusliche Arbeit in der Vorstellung beider Geschlechter lebendig. Daraus folgte eine Identifizierung der Männerarbeit schlechthin mit außerhäuslicher, entlohnter Arbeit.

Vorstellungen pflegen dauerhafter zu sein als die Zustände, die sie erzeugten. Sie pflegen auch bei denen länger zu haften, denen sie dienlich, als bei denen, denen sie schädlich zu sein scheinen. Es ist hiernach völlig verständlich, daß selbst heute noch gelegentlich aus gewissen Männerkreisen, die sich durch die Konkurrenz der Frauen besonders gefährdet halten müssen, der grimmige Ruf ertönt: Die Frau gehört ins Haus!

Die Frau hatte also nur in ihren unteren Schichten Gelegenheit, eine Bezahlung entgegenzunehmen. Aber auch hier blieb die Entlohnung in weit höherem Maße als beim ledigen, gleichstehenden Manne, eine in natura geleistete: in Flachs oder Garn oder in gewebter Leinwand, auch wohl in Kleidungsstücken.

Die Bezahlung in Naturalleistungen begann aber in der damals tonangebenden Schicht ländlicher Arbeiter zu großer Bedeutung zu gelangen, sobald der Mann seßhaft wurde, heiratete.

So schien auf jede Weise die Männerarbeit mit der Geldentlohnung, die der Frau mit der Natural-

entlohnung zusammenzufallen. Die Leistungen beider demnach auch für identisch mit beiden Entlohnungsarten anzusehen, war die unvermeidliche Folge.

Solchen Begriffen begegnete der Beginn der Maschinenzeit, nachdem kurz vorher alle letzten Spuren der Hörigkeit (bis auf einige verlorene Winkel) in den Roboten aufgehoben waren, und auch der bisher an die Scholle Gebundene dem früheren Herrn als freier Mann gegenüberstand, der Arbeit suchen konnte, wo und wie es ihm beliebte. Ging er dann, von dem Neuen gelockt, in die Großstadt und die Fabrik, so folgte ihm die Frau bald dorthin. Schien doch ihr, die immer nur wenig Geldlohn erhalten hatte, der Lohn in der Fabrik, so sehr er hinter dem des Mannes zurückblieb, wunderbar reich. Daß sie den größten Teil ihres früheren Verdienstes in dem Leinenzeug empfangen hatte, das in mächtigen Ballen ihre eichenen Truhen füllte, kam ihr gar nicht in den Sinn. Und dem Manne ebensowenig. Für Kleidung hatten sie nie zu sorgen gebraucht — daß das je anders werden könnte, kam ihnen gar nicht zum Bewußtsein. Nur das blanke Geld sahen sie.

Erst ganz langsam sind beide von diesen Vorstellungen zum Erkennen der wirklichen Sachlage gelangt, durch viel Jammer und Leid.

Mit ähnlicher, vielleicht noch schlimmerer Ahnungslosigkeit standen die „behüteten“ Frauen und Töchter bürgerlicher Schichten dem neuen Wesen gegenüber, das ihnen Stück für Stück ihrer Arbeit aus den Händen nahm.

Wollten sie nicht müßig gehen — und oh, wie wenige wollten das! so mußten sie nach allerhand Surrogaten der Arbeit greifen, zu wie vielen überflüssigen, zweckwidrigen Phantasiearbeiten! Lernen? Ja, was lernte man in einer damaligen höheren

Töchterschule? Was gerade irgendwie Mode war; gründlich nichts. Dem Staat fiel es gar nicht ein, daß er sich auch um diese Schulen kümmern könne. Das tat er höchstens, wenn das Lernen einen Zweck hatte, bei Knaben. Auch würden die Herren Väter vermutlich sehr scheel zu solcher Einmischung gesehen haben. Das hätte ja beinah den Anschein haben können, als strebe man in soldhermaßen beaufsichtigter Schule etwas Nützliches an, was die jungen Demoisellen um alle gute Reputation als künftige Damen und zu begehrende Ehegemahlinnen hätte bringen müssen.

Fleißig freilich müssen die Frauen sein, immer fleißig! Das ist ihre erste Pflicht. Nie dürfen sie fragen, was dieser Fleiß denn eigentlich erzeugt. Er ist an sich die Frauentugend.

Männer freilich täten solchen Kram nicht, aber — Frauen verstehen eben nichts Besseres. Sind doch arme Närrchen.

Und natürlich dachten die Frauen ähnlich über ihre Arbeit. Und als immer mehr Hände sich spielerisch abarbeiteten, besonders, wenn der Ernährer fehlte, dann stickten diese Frauen doch für Geld, aber heimlich mußte das alles sein.

So wurde ihnen zu Gram und Scham, was Stolz und Freude hätte sein sollen, und noch heute gibt es eine Schmutzkonkurrenz heimlich arbeitender Frauen: arme Zurückgebliebene, deren Augen und Seelen zu schwach für heutige Möglichkeiten sind.

Auf diese Weise hat der Grundsatz feudaler Galanterie, der in engstem Zusammenhang mit der Hörigkeit der Hintersassen steht, die ihn überhaupt erst ermöglichte, verhängnisvoll für das ganze Geschlecht gewirkt, dessen einzelne Klassen man auszeichnen, herausheben wollte.

Denn sie standen wehrlos einer neuen Zeit gegenüber, die gerade das gebieterisch forderte, was man ihnen als unziemlich für ihre Hände dargestellt hatte: wertvolle, nützliche Arbeit zu leisten und sie, wie jedermann, bezahlt zu erhalten.

Durch dies Fehlen der gebildeten Frau im Anfang der außerhäuslichen Berufsarbeit wurde denn auch in den Augen der Männer sowol wie der Frauen der handarbeitenden Schichten, die sich so der wertvollsten Unterstützung mitarbeitender Geschlechtsgenossinnen von weiterem Blick beraubt sahen, ferner die Ansicht großgezogen: eine Tätigkeit, welche *diese* Frauen auszuüben vermöchten, sei unbedingt eine spielerische, bedeutungslose. So entstand die sonderbare Mißachtung der Hausarbeit für die Gegenwart.

Wäre sie nur eine theoretische der Männer geblieben, so hätte das auf das Hauswesen noch nicht den verhängnisvollen Einfluß zu haben brauchen, den sie mit der wachsenden Möglichkeit für die handarbeitenden Frauen gewann, scheinbar besser entlohnte Arbeit außerhalb des Hauses zu finden. Zugleich bot ihnen diese eine Unabhängigkeit, die der Sinnesart der Zeit sehr erwünscht gegen die herkömmliche Gebundenheit des häuslichen Dienstverhältnisses erschien, das, ganz auf dem Boden früherer Lebensbedingungen erwachsen, nur durch den Umstand in den alten Formen weiterbestehen konnte, daß es bis vor kurzem den besitzenden und gebildeteren Frauenschichten an jeder tätigen Teilnahme an dem gewaltigen Umschwung des volkswirtschaftlichen Lebens fehlte, den das Maschinenzeitalter heraufgeführt hat.

Überall im außerhäuslichen Leben tritt die reine Geldentlohnung an die Stelle der teilweisen. Damit wird das Verhältnis von Arbeitgeber und -nehmer aus dem einstmals patriarchalischen zu einem ganz

geschäftlichen. Der eine kauft die Leistung des anderen, damit hat das Verhältnis ein Ende.

Wo diese Umwälzung noch nicht vollzogen ist (in manchen Gegenden zwischen Gutsherren und Dorfleuten), kann man annehmen, daß im allgemeinen die tüchtigeren jüngeren Leute der Arbeiterbevölkerung sich aus dieser Lage zu befreien trachten, die nun einmal den Wünschen des heutigen Menschen nicht mehr entspricht, der vor allem — gerade der, dem die Erinnerung an die Hörigkeit seiner Vorfahren noch im Blute sitzt! — volle Freiheit der Selbstbestimmung verlangt.

Gewiß gibt es Ausnahmen, das sind teils solche, wo seit Generationen das Wohl der Gutsinsassen mit dem der Familie des Gutsherrn als gemeinsam angesehen wurde, wo also wirklich eine gute alte Zeit lebendig ist, und wo man an ihre Fortdauer glauben kann, weil das Gut in der Familie bleibt. Teils findet sich die Seßhaftigkeit auch da, wo im besten modernen Sinn für Kleinsiedelung gesorgt und mit der Gelegenheit zur Arbeit zugleich völlige Unabhängigkeit geboten wird und die Möglichkeit selbstverwalteter Einrichtungen für Wohlfahrt und Erholung.

Im allgemeinen aber wird eine Seßhaftigkeit der Landarbeiter nur durch eigenen Besitz zu ermöglichen sein. Auch darf man nicht vergessen, daß nicht nur der Arbeiter, sondern in ganz ähnlicher Weise der Wohlhabende, der Bauer und der Gutsherr, in weiten Strecken Deutschlands nomadisch geworden ist. Auch da ist nur allzusehr der Zusammenhalt zwischen Menschen und Erde unterbrochen, zum Schaden unseres Volkstums, das durch den dauernden Besitzwechsel dieser Klassen mindestens so stark betroffen ist, wie durch die Abwanderung des besitzlosen Arbeiters.

Für beides trägt die Hauptverantwortung die Verschiebung aller Arbeitsbedingungen, die eben die Entwicklung der Maschinenzeit mit sich bringen mußte, und die naturgemäß da die stärksten Reibungen hervorruft, wo man glaubt, sich dieser Umlagerung des menschlichen Daseins widersetzen zu können, statt ihre Notwendigkeit zu erkennen und sich ihm nach bestem Vermögen anzupassen. —

Ich glaube, in Vorstehendem nachgewiesen zu haben, weshalb gerade im Haushalt sich diese Umlagerung ganz besonders schwer vollzieht. Auf keinem außerhäuslichen Arbeitsfeld haben sich die Formen früherer Zeiten in solcher Starrheit erhalten können wie hier. Überall finden sich sonst allmähliche Übergänge — oder die gewaltsamen liegen schon für uns so weit in der Vergangenheit, daß wir sie nur bei ganz genauem Hinschauen noch bemerken. Unser Problem aber ist uns allen völlig gegenwärtig, und seine Lösung scheint noch in sehr weiter Ferne zu liegen.

Was hier versucht werden kann, ist nur, die Beschwerden von beiden Gesichtspunkten aus zu beleuchten und so vielleicht an manchen Orten das gegenseitige Verständnis zu erleichtern. Mehr zu hoffen, würde vermessen sein.

Betrachten wir die Sache also zuerst von der Seite der Dienstboten aus.

Schon bei dem Wort regt sich der Widerspruch. Denn es ist lange her, seit mit Stolz der Wahlspruch: „Ich dien“ in ein fürstliches Wappen gesetzt wurde. Gerade die bisher dienen mußten, möchten davon los. Und im Grunde haben sie recht. Ist doch in Wirklichkeit dieser Arbeitsvertrag ein freier, wie jeder andere. Deshalb halte ich den Widerstand, der diesem Wunsch der Hausangestellten begegnet, für eine der

vielen Kurzsichtigkeiten, die wir hier auf beiden Seiten finden.

Eine ernsthaftere Klage noch erheben sie mit Grund gegen die Gesindeordnung, die wirklich nichts ist als ein Unrecht —, auch gegen die Hausfrauen. Denn sie schädigt das Angebot für die Arbeit, die sie zu vergeben haben, dadurch auf das allerschwerste, daß gerade die besten Arbeiterinnen, die Befähigten und Selbständigen, durch die Ausnahmegesetzgebung, der sie hier unterstellt werden, von vornherein vom Arbeitsuchen auf diesem Gebiet zurückgeschreckt werden; denn ihr zu unterstehen, scheint ihnen eine unerträgliche Bevormundung, ganz unwürdig eines heutigen Menschen.

Wie begründet diese Ansicht ist, davon hier ein Beispiel aus der Praxis, das zugleich zeigt, wie weitverbreitet eben doch die Meinung ist, das „Dienen" deklassiere die Dienenden.

In meinem Wohnort bestehen verschiedene Schützengesellschaften. Diejenigen der Handwerker haben die Bestimmung, daß auf ihren Tanzvergnügungen keine Dienstmädchen des Ortes zugelassen werden. Die Mädchen aus diesem Kreise, und auch alle anderen, die ihm nahestehen, gelten auf dem größten Fest des Städtchens, dem Königsschuß, das alle Stadtkinder herbeizulocken pflegt, also nur dann für „ebenbürtig", wenn sie entweder als Haustöchter ein mehr oder minder müßiges und gelangweiltes Dasein zu Hause führen, oder wenn sie auswärts dienen. Denn dann sind sie plötzlich wieder „ebenbürtig". Wer die Verhältnisse kleiner Landstädte kennt, wird sich sagen, wie sehr solch ein gesellschaftlicher Boykott, der den Beruf trifft, die Abneigung steigern muß, ihm beizutreten, die schon durch die Meldung bei der Polizei, die besondere Kontrolle, unter der sich die Betreffende

durch diese Meldung und das Dienstbuch fühlt, das sie zu besitzen hat, zum Schaden der Hausangestellten selbst wie der Hausfrauen und zahlloser Haushalte erzeugt ist.

Es ist mir immer unverständlich gewesen, weshalb man neben dem Dienstvertrag, wie ihn das Bürgerliche Gesetzbuch für das Deutsche Reich festlegte, noch die Fülle einzelstaatlicher Gesindeordnungen fortbestehen ließ. Vielleicht liegt der Grund darin, daß man von einer Dienstbotenkalamität wie heutzutage vor der Einführung des Bürgerlichen Gesetzbuchs nicht sprechen konnte, obgleich ihre Anzeichen deutlich sichtbar waren. Und die zunächst Beteiligten, die Frauen, waren damals noch lebensfremder als heutzutage, glaubten noch viel zahlreicher als heutzutage, daß sich Überlebtes am Leben erhalten ließe, und sahen somit in den teilweise einander widersprechenden, meist zweifellos völlig antiquierten Gesindeordnungen der Einzelstaaten ein Bollwerk ihres Hauswesens.

Man verkannte völlig, daß bei einer Arbeit, die an sich zu vielseitig und nach den Arbeitsstätten zu verschieden geartet ist, um sie und die Art ihrer Leistung irgendwie umschreiben zu können, in jedem Einzelfall sich völlige Obstruktion treiben läßt, die auch die schärfsten Bestimmungen niemals zu fassen vermögen, daß man also in den Fällen, die sie hauptsächlich treffen wollte, in ihr keine Waffe besitzt. Ist sie wirkungslos dem vorsätzlichen, aber geschickt verdeckten Widerstand der Böswilligkeit gegenüber, so gibt sie statt dessen die besten Handhaben der Unerfahrenheit, Übereilung auch dem heftigen Temperament der Dienstboten gegenüber.

Während eine gute Herrschaft einem von Charakter schlechten, aber raffinierten Dienstboten gegenüber an keiner Gesindeordnung eine wirkliche Waffe hat, so

kann umgekehrt eine von Charakter schlechte Herrschaft mit ihrer Hilfe einen braven, aber hitzigen oder auch nur einfältigen Dienstboten recht heftig drangsalieren. In solchem Fall ist es möglich, ihn ziemlich kurzerhand auf die Straße zu setzen — und wer sich je mit Sittlichkeitsfragen beschäftigt hat, kennt die Schicksalstragik freund- und haltlos in der Großstadt herumirrender Mädchen, die plötzlich ihren Dienst verloren.

Es scheint mir sonach verfehlt, hier Ausnahmegesetze geschaffen zu haben, die durch ihr bloßes Bestehen die besten und intelligentesten Elemente von diesem Beruf zurückschrecken müssen, solange sie nicht die Bedeutungslosigkeit dieser veralteten Sonderschranken begreifen. Es wäre aber viel einfacher, man räumte mit diesen Schranken selber auf, die sich als ein Hindernis erwiesen haben, wo sie als Hilfe dienen sollten, als eine Einsicht von Außenstehenden zu erwarten, die kaum anders erworben werden kann als durch die eigene Erfahrung.

Trotzdem und gerade deshalb wird wenig Gutes im Durchschnitt herauskommen: denn die Hausfrau steckt mit ihren Vorstellungen und Ansprüchen in der Vergangenheit, während das Mädchen mit dem ganzen Selbständigkeitsdrang des Tages eine um so höhere Meinung von den eigenen Qualitäten verbinden wird, je unbekannter sie mit den Arbeiten ihrer neuen Stellung ist, und je uneinsichtiger und beschränkter sie ist, je weniger sie im elterlichen Hause oder sonstwo methodisch zu arbeiten gelernt hat.

Immer, immer wieder drängt es sich uns auf, daß die Unwissenheit die eigentliche Quelle all dieser Schäden und Schwierigkeiten ist. Unwissenheit bei beiden und folglich Mißtrauen ineinander.

Solange wir ein ganz seßhaftes Volk waren,

voneinander wußten, vielleicht nachbarlich herangewachsen waren, solange war das patri- oder richtiger matriarchalische Verhältnis zwischen Hausfrau und Dienerin naturgemäß, ein jahrelanges Miteinanderleben war häufig und beiden ehrenvoll und erfreulich.

Es ist heute nur noch in seltenen Fällen möglich, schon von vornherein eine Vertrautheit mit den beiderseitigen Verhältnissen oder Charakteren als Grundlage des engen Zusammenlebens zu haben.

Dennoch — so seltsam tief wurzeln die Ansprüche früherer Üblichkeiten — erwartet sich die Hausfrau eine Aufmerksamkeit und Hingabe der Dienenden, wie sie unter den alten Lebensbedingungen häufig war, wo man ganz in das Haus seiner Herrschaft als sein Glied übertrat und in sehr vielen Fällen das „wir", das auch die Dienenden gern brauchten, in tätiger Fürsorge und herzlichem Anteil seinen Ursprung hatte, als ob sie selber Hauskinder wären.

Ein solches Aufgehen ist aber dem heutigen Dienenden kaum jemals mehr möglich: die Grundstimmung der Zeit, die ganze Umwälzung des gewerblichen Lebens verhindert es. Wer je — nicht als Herrschaft, sondern ganz Mensch zu Mensch — mit den arbeitenden Schichten unserer Frauen verkehrt hat, der weiß auch, daß ein sehr großes Stück Unrast in ihnen steckt, eine stete Bereitschaft, eine Arbeitsart mit der anderen, einen Dienst mit einem anderen zu vertauschen. Und wenn man die gescheite Fabrikarbeiterin der Großstadt oder die Werkstättenarbeiterin fragt, die sich eben über die Höhle, in der sie bei schlechtem Licht arbeiten muß, oder über die ermüdende Fabrikarbeit in unaufhörlichem Getöse beklagt haben, warum sie denn nicht lieber in Dienst gehen, von dem sie doch selber sagen, daß er weit besser gelohnt und weit leichter als ihre Arbeit sei, dann heißt's doch wieder: „Ach nee, nu

hat mir doch abends keener nischt nich zu befehlen. Un wenn ick ooch man in Schlafstelle bin: nach de Arbeet bin'ck doch Freiherr!" „Ja, ich denke, Sie nehmen noch Arbeit mit nach Hause?" „Tu ick woll manchmal, jewiß — aber nee: dien' tät ick darum noch lange nich! lieber jeh ick ein paar Häuser weiter. Unsereins find't immer was!"

Auf diesen Ton der sicheren Sorglosigkeit — mag sie auch oft eine irrtümliche sein — ist aber die Anschauung der Schichten nun einmal gestimmt, aus denen sich früher die Dienstboten, heute wesentlich die Fabrikarbeiterinnen, rekrutieren.

Kann man dieser Auffassung den Dienst im Hause anpassen? Denn soweit man diesen Fragen nachspüren kann, ist an einen Gesinnungsumschwung, an ein günstigeres Verhältnis von Angebot und Nachfrage im allgemeinen durchaus nicht zu denken.

Nur an einer Stelle wiesen die Zifferntabellen zur Hausangestelltenfrage ein günstiges Gleichgewicht auf der Berliner Ausstellung: bei den gutgeschulten, hochbezahlten Hausangestellten Berlins.

Hier, glaube ich, liegt der Schlüssel der ganzen Frage.

Die höhere Bezahlung ist es nicht allein — die Unterschiede waren gar nicht so bedeutend —, weit entscheidender ist die Selbständigkeit in der Ausübung einer regelrecht erlernten Tätigkeit.

Hier liegt der zweite Hauptpunkt des Dienstbotenproblems.

Und zwar ist es für die Hausfrau genau ebenso wichtig, wenn nicht gar noch wichtiger als für ihre Angestellte, daß sie nicht nur einen Teil der Hausarbeit wie diese, sondern die gesamte Hausarbeit von Grund auf, praktisch und theoretisch, versteht, weil nur der Wissende befehlen und kontrollieren kann.

In dieser Richtung einer gründlichen hauswirtschaftlichen Schulung beider und daraus folgender selbständiger Arbeit der Angestellten wird sich jede Reform bewegen müssen, die die sehr schlimmen augenblicklichen Zustände wirklich bessern will.

Dem heutigen Leben, nicht nur der Hausfrau, sondern mehr noch der Angestellten, muß die Reform so angepaßt werden, daß die besten Elemente nicht mehr abgeschreckt, sondern angezogen werden.

Ist das auf keine andere Weise als durch eine völlige Aufhebung des jetzigen theoretischen Gebundenseins erreichbar, so muß sie eben geschehen. Bei genauem Hinsehen wird manche Hausfrau finden, daß sie weit eher von ihren Dienstboten abhängig ist als diese von ihr. Eine solche tatsächliche Umdrehung des nominellen Verhältnisses wirkt aber, wie jede Gesetzwidrigkeit, schädigend und verstimmend auf beide Teile — ein nicht gering zu schätzender Umstand, wo einander wildfremde Menschen plötzlich in nahe und dauernde Berührung miteinander kommen.

So, scheint mir, man gibt im Grunde eine falsch gewordene Vorstellung auf, wenn man mit dem Dienstbotentum von gestern zugunsten des Arbeitsvertrags mit der Hausangestellten entschlossen bricht. Das Aufgeben eines erkannten Irrtums hat noch stets Nutzen gebracht.

Man wendet dagegen meistens ein: wie kann ich denn mein Mädchen nicht immer zur Verfügung haben! Es kann doch ganz unentbehrlich bei Krankheitsfällen oder sonstigen Plötzlichkeiten sein!

In solchen Fällen tut meistens ein Telephonruf dieselben Dienste. Diese Fälle sind auch selten, und ver-

hältnismäßig häufig erweisen sich gerade dann mangelhafte Dienstboten als so unbrauchbar, daß doch jemand von der Familie an ihre Stelle treten muß.

Auch hier spielt uns unsere herkömmliche Vorstellung den Streich, daß sie uns in dem Begriff Dienstbote immer wieder den heute so selten gewordenen Menschen vorstellt, der, mit dem Hause seit langen Zeiten verwachsen, all sein Wohl und Wehe von Grund aus teilt, während wir es in der Wirklichkeit fast immer mit einem fremden Menschen zu tun haben, der im allergünstigsten Falle tüchtig in seiner Arbeit ist, meist aber keineswegs an allzu großer Zuverlässigkeit leidet oder an übergroßem Tätigkeitsdrang. — Ausnahmen gibt es, sogar zahlreiche, und ich selber bin glücklich genug, mit vielen in Berührung gekommen zu sein; hier aber sprechen wir vom Durchschnitt und müssen der Sache ins Gesicht sehen, wenn wir Mittel finden wollen, das Übel zu bessern.

Niemals wird das möglich sein, wenn wir uns nur gegenseitig anklagen. Begreifen wir aber die vorhandene Lage, die für beide Teile bedenklich und schädlich ist (so wenig auch der dienende Teil das meistens einsieht), als unvermeidliche Folge der wirtschaftlichen Entwicklung, so muß sich auf diesem Wege nach Analogie anderer Arbeitsgebiete notwendig ein Ausblick auf bessere Zukunft auftun.

Alle Gebiete modernen Lebens fordern gute Leistungen als die allein zeitgemäßen. Fachliche Ausbildung überall, Fachschulen für jeden Beruf, hohe, steigende Löhne für tüchtige, gelernte Arbeit, niedrige, sinkende Löhne für ungelernte. So sieht es da aus, wo man seit langem an Bezahlung der Arbeit hauptsächlich nach ihrem Wert gewöhnt ist.

Allein der Haushalt macht die Ausnahme, daß

er verhältnismäßig sehr hohe Löhne für ungelernte, oft schlechte Arbeit bezahlt, infolge des geringen Angebots guter Dienstboten. Denn früherem Herkommen gemäß wünschen sehr viele Hausfrauen Dienstboten zu haben, deren Budget unter jetzigen Zeitläuften kaum gestatten sollte, für ungenügende, gelegentlich auch negative Leistungen einen jährlichen Mehraufwand von 700—800 Mark zu treiben.

Wäre die Leistung dem angemessen, so wäre das zu verstehen. Aber sie ist es doch durchgängig nicht, so daß man bei genauer Rechnung finden möchte, daß man die geleistete Arbeit für etwa das Doppelte kauft, für das man sie auf eine andere Methode, z. B. in stundenweiser Arbeit, geleistet bekommt durch Aufwärterinnen, Zugeherinnen, in neuester Zeit auch durch feste Übernahme der Arbeit in verschiedenen Hausständen durch eine Haushaltungsdame.

Hier wird die Leistung bezahlt, während heutzutage bei den meisten Dienstboten hauptsächlich der Umstand bezahlt wird, daß sie stets im Hause gegenwärtig sein sollen.

Das kann ja sehr notwendig sein bei der Pflege kleiner Kinder, kranker, auch betagter Leute. Ich glaube aber, daß es zweckmäßiger wäre, soviel wie irgend möglich die notwendigen Hilfeleistungen im Hause von Spezialisten machen zu lassen, wie das durchaus der heutigen Arbeitsspezialisierung entspricht.

Dazu scheint die Haushaltsdame, die mit ihren gutgeschulten Helferinnen kommt und in unglaublich kurzer Zeit eine Wohnung gründlich aufräumt, den einen gangbaren Weg eingeschlagen zu haben.

Einen anderen Weg geht das Einküchenhaus, das fertige Mahlzeiten liefert und die Wohnungs-

reinigung entweder den Mietern überläßt oder nach Übereinkommen mit übernimmt.

Beide sind Versuche, scheinen aber erfolgreich zu sein. Beide sind nur in Großstädten möglich, da sie nur dort ein Publikum finden können, wenigstens für den Augenblick. Beide sind, wie die Großstadt selber, Produkte immer weiter vorschreitender Verteilung der Arbeit unter die Leistungsfähigsten und Bestbezahlten, weil sie dennoch die billigste Arbeit liefern können.

Eine Ausbreitung des Ersatzes schlechter Dienstbotenarbeit durch gute derartige Helfer im Haushalt, wird dann zur Folge haben, daß der Zustrom ungelernter Kräfte in die Großstädte abnimmt, weil diese nicht länger Dienstmädchen um jeden Preis und ohne jede Gewähr suchen werden.

Die Gewohnheit, Dienstboten zu halten, wird sich allmählich auf viel kleinere Kreise beschränken, wohlhabende und reiche Haushalte, wo eine festumgrenzte Arbeitseinteilung jedem Dienstboten sein Gebiet anweist, das er verantwortlich zu erledigen hat, und die nur gelernte Kräfte verwenden.

Minderbemittelte werden mit Hilfe der Maschine im Haushalt, von deren wichtiger Rolle schon die Rede war, und mit den obengenannten Helfern, zu denen sich viele andere gesellen werden, ein weit behaglicheres und wesentlich billigeres Leben führen können als mit dem ewig wechselnden Dienstmädchen, das man dennoch nicht entbehren zu können glaubte.

So wird auch hier allmählich die rationelle gelernte Arbeit die unrationelle ungelernte verdrängen: die ersten Anzeichen dafür tauchen wieder in der Großstadt auf. Schon heute wird in den Häusern größeren Stils, wo die Dienstleute feststehende und verantwortliche Arbeit zu leisten haben, der Dienstboten-

mangel kaum empfunden, da dort eben nur Qualitätsarbeit verwendbar ist.

Qualitätsarbeit wird aber auch für die Versorgung durch Einküchenhäuser oder durch verwandte Unternehmungen allein verwendbar sein: wer in 4 Minuten dasselbe leistet wie ein anderer in 5, ist eben um soviel wertvoller als Arbeiter.

Diese Tatsache, die ein Gemeinplatz für außerhäusliche Arbeit ist, hat in der häuslichen noch allzuwenig erkannte Bedeutung. In den Haushaltungsschulen freilich lehrt man sie und setzt sie in die Tat um. Darum sollte niemand einen Haushalt leiten wollen, er habe denn ernstlich eine Haushaltschule absolviert.

Es sollte aber auch niemand eine gutbezahlte Stelle im Haushalt bekleiden, ohne eine gründliche Schulung dafür durchgemacht zu haben. Dann aber sollte seine Arbeit auch eine festumgrenzte, verantwortliche sein!

Das ist keineswegs unmöglich. Es läßt sich sogar für Ausnahmefälle, wenn man außerordentlicher Hilfe bedarf, eine außerordentliche Bezahlung von vornherein verabreden. Sie darf ruhig hoch gegriffen werden, um beiden Teilen zu Gemüt zu führen, daß sie eben ganz außerhalb des Rahmens der täglichen Leistung liegt: desto seltener wird sie beansprucht werden. Mit einer derartigen Einrichtung fällt einer der Hauptanlässe der Scheu vor der innerhäuslichen Arbeit: immer zur Verfügung sein müssen, ohne dafür eine Bezahlung direkt zu erhalten.

Ein weiterer Stein des Anstoßes ist für viele das Wohnen und Schlafen im Hause des Arbeitgebers. Es erscheint als die ewige Aufsicht, die der heutige Mensch nun einmal von Grund der Seele haßt.

Dagegen hält die Durchschnittshausfrau daran wie

an einem Palladium fest. Ich glaube, daß sie sich in allen den Fällen, wo die Schlafräume außerhalb ihrer eigenen Wohnung liegen, (wie in sehr vielen Großstädten diejenigen sämtlicher Dienstboten des Hauses ja nebeneinander im Dachgeschoß gelegen sind), in einem Irrtum befindet, wenn sie eine solche Einrichtung für ihre und für des Mädchens Wohlfahrt deren selbständigem Wohnen vorzieht. Die Hausfrau kann hier keine wirkliche Aufsicht üben, hat sie aber doch theoretisch. Es bleibt also der ganze Widerwille gegen diese Einschränkung ihrer persönlichen Freiheit im Gemüt der Dienenden bestehen und somit die Quelle steter Verbitterung gegen die „tyrannische" Herrschaft. Es folgt daraus geheimer und offener Widerstand, der natürlich von den Kameradinnen gegenseitig gestärkt wird, von allem Klatsch zu schweigen und sonstigen Schäden und Gefahren, für die diese Massenquartiere nur allzu fruchtbaren Boden bilden müssen. Schlimmeren Gefahren Leibes und der Seele ist die Dienende nicht ausgesetzt, wenn sie wirklich außerhalb des Hauses wohnt. Ich glaube, daß der Widerwille gegen das Imhausewohnen sich nur auf den Zwang gründet. Stellte man es den Dienenden frei, in oder außer dem Hause wohnen zu können, so ist durchaus anzunehmen, daß die Plätze mit guter Unterkunft für die Nacht sehr bald die bevorzugten gerade der besten Dienstboten sein würden. Freilich, ein Verschlag ohne Licht und Luft — ich denke an die Berliner Hängeböden schlimmen Angedenkens — wird ihren Ansprüchen innerhalb der Herrschaftswohnung schwerlich genügen, wenn sie sich auch mit noch Schlechterem begnügt, sobald sie es aus eigener Tasche bezahlen muß. Ein wirklich modern empfindender Mensch wird aber auch dem, der ihm sehr viel unerfreuliche ständige Arbeit abnimmt, keinen Schlafraum geben,

der mit dem eigenen in krassem Widerspruch steht, sondern sorgen, daß Licht, Luft und Behagen in beiden heimisch sind.

Diese gute Schlafgelegenheit, wie sie erfreulicherweise durch die Wohnungshygiene der Städte überall erzwungen wird, verteuert natürlich die ganze Wohnung wesentlich. Und dieser Umstand, so lästig ihn der einzelne empfindet, wird kräftig mitwirken, daß das ganze heutige Dienstbotenelend — entstanden, weil man heutige Menschen als Schicht durchaus in die Zustände der Vorzeit einschachteln wollte — verschwindet, wie es kam. Es kam mit der Umschichtung großer Massen in die Großstadt und wird gehen, sobald diese Massen in die Verhältnisse eingewöhnt sind. Denn dann wird die gewaltige Nachfrage, die diese Großstädte anfangs nach Dienstkräften im Hause erhoben und die dem Zustrom auch der Unfähigsten reißenden Absatz schaffte, sich wesentlich verringern, und nur die Tüchtigen werden noch Aufnahme finden können. Das bereitet sich schon heute vor und wird auch zur Folge haben, daß auch auf dem Lande und in den kleinen Städten, wo jetzt die Erlangung von brauchbaren Dienstboten zuweilen kaum möglich ist, wieder bessere Verhältnisse eintreten.

Grundbedingung wird freilich dafür sein, daß auch die Herrschaften moderne Menschen in allen Stücken, besonders im Verhältnis zu ihren Angestellten sind, deren sie noch dringender bedürfen, als die Großstädter der gleichen gesellschaftlichen Schicht.

Wir haben von der mangelhaften Schulung und Tüchtigkeit der Dienenden gesprochen. Wie steht es mit Kenntnissen und Leistungen der Leiterinnen?

Nach dem alten, noch heute giltigen Schema ist das Verhältnis der Hausfrau ein ähnlich autoritatives den Dienstboten gegenüber, wie es teils der Leerhr

dem Schüler, teils die Mutter dem Kinde gegenüber hat.

Ist die Frau von heute dem gewachsen, kann sie das sein?

Während man für jeden Beruf den Menschen (der Mensch war eben der Mann) vorbildete und auf seine Fähigkeit für den Beruf prüfte (Meisterprüfungen, Examen aller Arten), blieb das Hauswesen und mit ihm die Ausbildung und Anstellung der Dienstboten völlig sich selbst überlassen.

Solange alles im alten Geleise lief, das einzelne Haus eine Produktionsgemeinschaft unter Leitung der Hausmutter war, fast ganz auf sich selber gestellt, und der Zuschüsse von außen hauptsächlich in Luxusdingen bedurfte, war es ein organisch gewordenes Wesen, von Geschlecht zu Geschlecht im Grunde dasselbe bleibend, nur fortwachsend, Neues aufnehmend, Verbrauchtes ausscheidend. Mit ihm und seinen Arbeitsmethoden war das Wesen der Frau aufs engste verknüpft. In allen Schichten der Gesellschaft war sie seine Verwalterin, so verschieden auch ihre Beschäftigung geartet sein mochte.

Wie diesen Zustand die Maschinenzeit zertrümmert hat, brauche ich hier nicht darzustellen. Hier genügt es, zu sagen, daß allerdings das Haus der Vorzeit eine ebenso vollkommene Lernstätte war, wie es die Werkstätte oder die Bauhütte nur sein konnte.

Hier lernte die Tochter von der Mutter jede häusliche Tätigkeit und daneben Befehlen, Einteilen, Vorsorgen. Und die Magd lernte ihre Arbeit von der Frau selber, die ein Vorbild in allem zu sein strebte — wie hätte sie sonst anderen gebieten können? — lernte neben der Arbeit Tüchtigkeit, Ordnung und Gehorsam.

Da nahm die Maschine ein Stück der Hausarbeit nach dem anderen in ihre eisernen Hände, und die

Menschenhände tasteten ins Leere. Die bezahlte Helferin des Hauses zog ihrer Arbeit nach in die Fabrik. Und die bisher Gebundene blendete die Ungebundenheit, die sie Freiheit nannte, und das „viele“ Geld, das sie ihr gab; und sie begann die Gebundenheit im Hause anderer als ein großes Übel anzusehen und sich mit Widerwillen von ihr zu wenden.

Während ein Stück der früheren Hausarbeit nach dem anderen in die Hände von Gewerben fiel, die Hausarbeit sich aber mehr und mehr auf Näharbeit, Wäsche, Reinigung des Hauses und Kochen beschränkte, begann sich eine leise Geringschätzung diesen Dingen gegenüber in die Gemüter zu schleichen. Auch in die der Frauen. Denn wo sie sonst vollauf mit Anordnen und Beaufsichtigen zu tun hatten, daß ihnen nur eben Muße blieb zu edlen Stickereien oder ähnlichem, da wurden ihnen nun dieselben Dinge, deren Herstellung sonst zahlreiche Untergebene nach ihrer Vorschrift übten, fertig ins Haus geschafft, so daß sie höchstens noch auszuteilen brauchten. So schien sie sich ihrer Arbeit und ihres Wertes beraubt. Und nicht nur sich. Beide Geschlechter kamen zu der Vorstellung: ein Hauswesen der früheren Zeit, nun ja, das war freilich eine große Sache, das zu meistern! Aber heute? Was ist denn nun noch Großes im Hause zu tun? Ein bißchen Kochen und Putzen? Das ist so einfach, das tun eben die Mädchen. Höchstens sieht die Frau einmal danach hin. Und es ist ja auch für eine Dame nichts, am Herde zu stehen und sich Hände und Gesicht am lodernden Feuer zu verbrennen. Damit war das „Damenideal“ in das des Müßiggangs unmerklich hinabgesunken.

So schuf dieselbe Zeit, die den Wert der schaffenden Arbeit des Mannes über seine frühere Wertung weit hinaus erhöhte, für die Frau ein entgegengesetztes,

der eigenen Richtung völlig widersprechendes Ideal. — Dies war natürlich nur für wenige zu erreichen möglich: aber es schied unser Geschlecht in Damen und — andere. Es schied aber auch die „Dame“ von dem Leben und vom Geist der Zeit. Und vielleicht war dieser Fehler noch verhängnisvoller als die Kluft innerhalb des eigenen Geschlechts.

Wie soll denn eine Mutter ihre Kinder erziehen, die nicht vom Leben mit ihnen reden darf und kann, das auf sie wartet?

Wie soll die Frau die Mägde lehren, die mit Grund lachen, sobald sie den Rücken wendet: „was weiß sie denn von Arbeit?“

Und wenn der „Ernährer“ stirbt oder das Seine verliert oder vergeudet: was soll sie aus ihrem Leben machen, sie, die nichts gelernt hat?

Man teilte unser Geschlecht — eine böse Scheidung, vor der sich die Männer sehr zu ihrem Vorteil immer hüteten — in verdienende, niedere Kaste und müßiggehende, versorgte höhere Kaste, „Dame“. Also ward die „Dame“ etwas Erstrebenswertes: auch wo man dies Ideal nicht erreichte, suchte man es vorzuspiegeln. Ihre Tugend war: so schön und nutzlos wie irgend möglich zu sein, der Theorie nach. Also, wenn sie denn doch die menschliche Schwäche besaß, sich beschäftigen zu wollen — nur „beschäftigen“, beileibe nicht arbeiten! — so machte die „wahre Dame“ eine möglichst zwecklose, aber ebenso mühsame Stickerei, verhätschelte Mops und Kanarienvogel, betete ihre Knaben an, bildete die Mädchen nach sich selber und lehrte beiden, daß jedes weibliche Wesen aufhöre, eine „Dame“ zu sein, sobald sie irgend etwas tue, was Geld einbringe. Geld verdiene eben nur ein Dienstmädchen, eine „Dame“ nie. Solch ein sonderbares Ideal konnte natürlich nur in ganz wenig Figuren lebendig werden.

Trotzdem übte es eine höchst verhängnisvolle Wirkung: es hemmte Arbeitslust und Stolz, die nicht mehr für „vornehm" an Frauen galten, und riß innerhalb unseres Geschlechts eine Kluft zwischen der wirklich oder scheinbar müßiggehenden Dame und der Arbeiterin auf, an der wir noch lange zuzuschütten haben werden; es lehrte uns heucheln, und in allen Klassen nistete sich, besonders bei den Frauen, der Wunsch ein, mehr, vornehmer scheinen zu wollen, als man ist. Und immer suchte man müßig zu tun, auch wenn man redlich und unermüdlich fleißig war. So kam es, daß man auf jede Art die unbezahlte Frauenarbeit im Hause über die Achsel ansah, als unerheblich und leicht, ja, spielerisch zu leisten. Denn spielen durfte auch eine Dame mit der Arbeit. Das Spielen war ihr Lebenselement, während Arbeit und Ernst sie zugrunde richteten.

Bis eines Tages die Jugend zuerst aus diesem Hindämmern aufschreckte und vom Leben verlangte, daß es ihr Arbeit schaffe.

Da fragte das Leben zurück: „Was kannst du?"

Und die Jugend unseres Geschlechts antwortete schamrot: „Nichts."

„So kann ich dich auch nicht brauchen!" sagte das Leben und wandte sein Antlitz von ihr.

Da schrie sie laut. Denn es ist das Furchtbarste unter der Sonne, wenn das Leben sein Antlitz von der Jugend wendet. Und raffte an sich mit zitternden, gierigen Händen, was sie an Arbeit draußen erraffen konnte; für wenige Pfennige Lohn, denn sie wußte ja: sie konnte nichts. Und nur draußen gab es Arbeit, im Hause nicht. So hatte man es ihr gepredigt.

Da gewann sie einen Haß wider alles häusliche Tun und eine grimme Verachtung für alles „Weibliche". Und fing an, männlich einher zu schreiten

und mit tiefer Stimme zu reden, weil sie sich nur so zu behaupten dachte. — Aber in kurzer Zeit sah sie, daß auch diese Verkappung sie nur hemme. Und blickte nicht mehr durch fremde Brillen, sondern mit eigenen Augen auf die Welt um sich und auf sich selber.

Da fand sie weite Weltstrecken öde und brach liegen. Und ihre Arbeitskameraden, die Männer, sagten nur: Ödland! Und zuckten lachend die Achseln, als sie doch ihren Spaten hineinstieß.

Sie grub aber weiter, denn sie hatte die Keime des Guten gesehen, die unter dem Flugsand der Verwahrlosung qualvoll hervorblickten. Und pflegte sie mit unerschöpflicher Sorge.

Da ging das Leben vorüber. Dem redeten die besten Freunde des Volkes von seiner Not, der sie keine Hilfe wußten.

Und das Leben blieb stehen und wies ihnen die Jugend, die, am Boden kniend, zarte Schossen aufband.

Aber die weisen Männer hoben entsetzt die bebrillten Augen und die Hände und riefen: „Was kann aus Weiberhänden Gutes kommen?"

Und das Leben antwortete: „Das Beste." Und nahm das kniende Weib an die Hand und ging mit ihm davon.

Die weisen Männer aber schüttelten die Häupter und sagten: „Das Leben hat uns nicht verstanden. Auch das Leben scheint nur die kurzen Gedanken aller Weiber denken zu können." —

Das Leben aber gab der Jugend einen Spiegel in die Hand und fragte: „Was siehst du?" Da sah sie, wie Leiden aller Art und tausend Sorgen in den Menschenhäusern hockten, wenn die Frau nicht zu walten und die Magd nicht zu arbeiten wußte.

Die hatte aber niemand gelehrt. Denn die Weisen hatten das Grundgesetz verkündet, Hausarbeit sei der Frau angeboren, kraft ihres Geschlechts. Was braucht sie weiter der Lehre?

Der Spiegel aber wies ihr einen großen Riß, der schied Herrin und Magd voneinander, und beide blickten mit bösen und mißtrauischen Augen aufeinander von seinen beiden Seiten aus und haderten und mißachteten einander. Da sah sie zu dem Leben empor mit klaren Augen:

„Ich habe arbeiten gelernt da draußen. Nun sehe ich erst, was im Hause zu schaffen ist. Ich will meine Schwestern lehren, was ich lernte."

Und trat mit dem Leben an der Hand über die Schwelle. —

Vielfach tauchen heute Vorschläge auf, alle Frauen ohne Unterschied pflichtmäßig den Haushalt erlernen zu lassen, und besonders in die Form eines weiblichen Dienstjahrs wird diese Schulung für alle Mädchen gekleidet (siehe Krukenberg, Die Frau und die Familie, Seite 345, in dieser Sammlung). Ich halte, so sehr ich eine gründliche Ausbildung im Haushalt für alle Hausfrauen und Hausangestellten für unerläßlich ansehe, es für keineswegs wünschenswert, diese Forderung auch auf diejenigen auszudehnen, die eine gründliche anderweitige Fachbildung sich aneignen. Solange man hier keine Grenzen zieht, sich also nicht mit irgendeiner gründlichen Berufsausbildung ohne danebenlaufende, obligatorische, hausberufliche Ausbildung begnügt, bleibt immer noch ein Bodensatz des Sprüchleins: die Frau gehört ins Haus! in unseren Vorstellungen zurück.

Nicht um die häusliche Durchbildung aller Frauen handelt es sich: sondern überhaupt um eine ernsthafte Schulung der Frauen (wie der Männer), die sie zum

Eintritt in den Beruf befähigt, den sie sich erwählen. Auf die Berufsfähigkeit als solche kommt es an, und darauf allein. Welchen sie wählen, muß genau so frei zu ihrer Wahl stehen, wie dem Manne seine Berufswahl freisteht. Macht man den Haushalt aber zu dem spezifischen Frauenberuf, den alle Geschlechtsangehörigen als solche zu erlernen haben, so erfindet man damit nur ein neues Mittel, die Frau im Konkurrenzkampf ungerechterweise zu benachteiligen.

Ein anderes wäre es natürlich, wenn der Haushaltsunterricht für beide Geschlechter obligatorisch wäre.

Ich glaube, der Leser lächelt. Und damit bestätigt er mir den eben erhobenen Widerspruch.

Ich begründe diesen damit, daß eine jede berufliche Durchbildung befähigt, Wissen und Kräfte pünktlich, nachhaltig und zweckmäßig anzuwenden. Ist diese Fähigkeit einmal erworben, so läßt sie sich mit Leichtigkeit überall hin verpflanzen, wo keine spezifischen Studien oder technischen Kunstfertigkeiten von besonderer Art erforderlich sind.

Beides ist im Haushalt nur in so geringem Grade der Fall, daß für die berufsmäßig geschulte Frau wenige Wochen genügen, um sie sich anzueignen.

Ist dies richtig, so wäre es auch zweckwidrig, auf die bloße Möglichkeit späteren Heiratens hin allen Berufsfrauen ein Jahr Haushaltschule aufzuladen, deren ganzen Nutzen sie sich in einigen Wochen, gestützt auf ihre berufliche Durchbildung, zu eigen machen können. Kurse, die diesem Zweck dienen, lassen sich sehr wohl in den Lehrplan von jeder Art Haushaltschule eingliedern oder von Wanderlehrerinnen erteilen. Es ist das um so leichter, weil bei beruflich vorgebildeten Frauen vieles nicht gelehrt zu werden braucht, was der theoretische Unterricht der Haushaltungsschülerinnen sonst umschließen muß.

Allein auf solche Weise wird es gelingen, die Unterschätzung zu beseitigen, die der Hausarbeit auch heute noch begegnet. Ein großer Fortschritt ist es schon, daß das theoretisch nur noch selten und auch in der Praxis von den Frauen niemals mehr geschieht, die, in anderem Berufsleben stehend, die Unentbehrlichkeit häuslichen Behagens empfinden, aber zugleich die Unmöglichkeit begreifen, neben der Erwerbsarbeit her, welcher Art sie auch sei, die Hausarbeit nur so aus dem Ärmel zu schütteln. Denn sie haben an sich selber erfahren, welch eine doppelte Belastung sie sich aufluden, als sie beides zu vereinigen suchten, obgleich sie dabei entdeckten, um wieviel schneller sie selber, auf moderne Weise arbeitend, auch wahrhaftes häusliches Behagen zu schaffen vermochten, als nach altem Herkommen Arbeitende.

Diese praktische Erfahrung führte dann zu dem Schluß, daß auch die Hausarbeit auf heutige Methoden zu betreiben sei, wenn sie zu der ihr gebührenden Wertung gelangen wolle; daß diese Methoden aber gründlich gelernt werden müssen, gerade weil allein der Haushalt von aller heutigen Arbeit bisher auf gestrige Weise betrieben wird, und weil von allen, die seinen Nachwuchs heranzuziehen hatten, nur ganz seltene Ausnahmen sich der Aufgabe gewachsen zeigen konnten, da sie weder von ihrer Bedeutung, noch von der Unmöglichkeit eine Vorstellung hatten, mit den gestern ausreichenden Methoden dem ganz veränderten Heute zu genügen.

Hatte anfangs die außerhäuslich arbeitende Frau gelegentlich auf die Hausarbeit, als der ihrigen untergeordnet, herabgesehen, so ist doch diese Kinderkrankheit nur noch selten spürbar und wird täglich seltener. Andererseits beginnen aber auch die bisherigen „Nur-Hausfrauen“ in ihren Massen zu begreifen, wie not-

wendig es gerade für ihre Arbeit ist, sie in lebendigste Verbindung mit dem außerhäuslichen Leben zu setzen, um Schritt mit ihm halten zu können.

An dieser ausbauenden und aufklärenden Arbeit haben Haushaltschulen und Hausfrauenvereine jeder Art einen rühmlichen Anteil, und ich gestehe, daß ich von der Größe der Wirkung freudig betroffen war, als der Berliner Kongreß dieses Frühjahrs zeigte, wie lebendig und verständnisvoll gerade diese Frauenkreise, die bis vor wenig Jahren noch den Ideen der Frauenbewegung teils gleichgültig, teils feindlich gegenüberstanden, heute unseren Forderungen zugänglich sind. Hatten sie früher noch dem Satz beigestimmt: die Frau gehört ins Haus, so hat die erste direkte Berührung mit dem außerhäuslichen Leben als Produzenten die Hausfrauenvereine z. B. von dem hohen pekuniären Wert ihrer Arbeit endgültig überzeugt: sie sind wissend geworden durch eigene Erfahrung, und es ist nur eine Frage der Zeit, bis wann diese Erkenntnis unsere gesamte Frauenwelt durchdrungen hat: auch die Arbeit der Hausfrau muß heute, wie jede andere Arbeitsleistung, modern gewertet, d. h. in Geld gewertet werden. Allein dann wird die häusliche Arbeit in der allgemeinen Schätzung auf gleicher Stufe mit jeder anderen zu stehen vermögen. Denn Rang in der öffentlichen Anschauung verleiht heutigestags allein geldliche Wertung einer Arbeit. Diejenige, die keinen Kurs hat, muß trotz aller Lobeshymnen, die ihr gelegentlich zuteil werden, hinter den Kurshabenden so lange zurückstehen, bis auch sie sich in ihre Reihen an den gebührenden Platz geschoben hat.

Im Interesse des Einzelnen, der Familie, der Gemeinde und des Staats ist aber aufs dringendste eine allgemeine Erkenntnis von dem hohen Wert der

zeitgemäßen Arbeit im Haushalt und ihrer Unersetzlichkeit durch andere Verfahren zu wünschen.

Deshalb: keine sogenannte „Liebhaberarbeit" im Hause! Redliche Leistungen, und Wertung jeder Leistung, wie ihr gebührt. Nur wenn die Hausfrau das Bewußtsein hat, in eigenen Schuhen zu stehen, wie jeder andere Berufsarbeiter für ihre Leistung den gebührenden Lohn zu empfangen, steht sie selber und steht ihre Arbeit am gebührenden Platz.

Es wird nicht leicht sein, den Weg dahin zu finden: das Gestern wird sich gewaltig wehren, diesen letzten Platz im Reich des Heute zu räumen. Trotzdem ist mir nicht zweifelhaft, wer in diesem Kampf siegen muß. Und vermutlich wird man sich schließlich nur wundern, wie leicht Kolumbus sein Ei auf die Spitze stellte, und wie sicher es stand.

Ich muß mir hier versagen, mehr als andeutend darauf zu verweisen, daß vielleicht von hier aus dem furchtbaren Problem der Heimarbeit eine Lösung abgewonnen werden könnte.

Schwieriger noch als in der Großstadt — wo man schon Spezialhilfen jeder Art finden kann — liegt die Dienstbotenfrage sehr häufig für Kleinstadt und Land. In beiden ist es durchgehend unmöglich, geschulte, brauchbare Dienstboten zu erhalten. Weil man sie aber hier nicht, wie man in der Großstadt anfängt, zu entbehren oder zu ersetzen vermag, da keine großstädtischen Ergänzungsmöglichkeiten vorhanden sind, so ist man genötigt, für ganz ungenügende Leistung ganz große Löhne zu zahlen und dabei stets zu gewärtigen, daß man bei dem geringsten Tadel die Antwort erhält: „Na, dann kann ich ja auch abgehen."

Dieser Zustand wird so lange dauern, bis sich eine entschiedene Übersättigung der Großstadt mit untüchtigen Dienstboten allgemein fühlbar macht. Jede

großstädtische Hausfrau also, die auf das bisherige mangelhafte Dienstmädchen verzichtet und sich mit geschulter zeitweiliger Hilfe begnügt, soweit sie nicht lieber allein arbeitet, tut sich selber und der Allgemeinheit einen großen Dienst. Nur wenn die Erfahrung klarverständlich lehrt, daß geschulte Dienstboten (oder Hausangestellte, wie man immer will) gute Stellen und guten Lohn überall finden, schlechte aber gerade in der Großstadt überhaupt nicht mehr unterkommen, wird die naturgemäße Vorschulung tüchtiger Hausarbeiterinnen, wie sie die Kleinstädte und viele Landfamilien früher boten, auch in Zukunft wieder gesucht werden. Denn in der Haushaltschule werden gerade die Tüchtigen einsehen, daß sie neben ihr noch gründlicher Praxis auf vielen Gebieten bedürfen, um wirklich qualifiziert für verantwortliche Stellen zu sein.

Natürlich setzt das voraus, daß gerade die Hausfrauen dieser Haushalte ganz gründlich durchgebildet und praktisch erfahren sind.

Ist das der Fall, so wird sich auch ein gutes Verhältnis zwischen beiden leicht wiederherstellen, freilich nicht auf dem Boden von Gestern, sondern auf dem von Heute.

Eine moderne Hausfrau wird eben auch in dem Dienstboten immer den Menschen sehen, der, genau wie sie selber, der Erholung, der Freude, der Freiheit bedarf, und immer im Gedächtnis behalten, daß freilich der häusliche Dienst seiner Natur nach diesem Hauptbedürfnis des heutigen Menschen entgegensteht. Sie wird also ihr besonderes Augenmerk darauf richten, nach Möglichkeit für Bewegungsfreiheit ihrer Angestellten Sorge zu tragen, sie wohl den allgemeinen Richtlinien ihres Hauswesens in ihrer Arbeit unterordnen, ihnen aber innerhalb dieser Grenzen Raum

gewähren, nach eigenem Ermessen zu verfahren, soweit sie sich dafür fähig zeigen.

Das setzt bei der Hausfrau nicht nur vollkommene, eigene Schulung, sondern auch erzieherische Fähigkeit voraus, ein Geltenlassen anderer, das die richtige Mitte einzuhalten weiß, und Urteil über Charakteranlagen, damit die Freiheit nicht am unrechten Ort gewährt wird, wo sie gelegentlich gefährlicher als der Zwang sein kann. Immer muß sie sich die völlig verschiedene Lebensgewöhnung vor Augen halten, die dem Dienstboten anfänglich vieles überflüssig und sonderbar erscheinen läßt, was ihr selber selbstverständlich erscheint. Auch dabei, wie bei sehr viel anderem, heißt es, Geduld und Festigkeit zugleich haben.

Für sehr wesentlich halte ich, dem Dienstboten beim Mieten genau zu sagen, was seine Obliegenheiten sind, und zwar so gründlich, daß man nie Anlaß hat, mehr fordern zu müssen. Auch die Freizeit muß verabredet und genau innegehalten werden, wohl gelegentlich erhöht, niemals verkürzt, nur in Notfällen verlegt werden. Dahin gehört auch, daß man das Abendessen so früh legt (nebenbei bemerkt: gesundheitlich eine Hauptsache!), daß die Reinigung des Geschirrs um halb neun Uhr spätestens geschehen sein kann; damit ist dann die Tagesarbeit stets beendet. Daneben ist ein Nachmittag wöchentlich von jeder Hausarbeit, außer der für Mahlzeiten, freizuhalten, damit dem Dienstboten Zeit für Instandhalten der eigenen Kleidung bleibt.

Daß der verabredete „Ausgang" innegehalten wird, wenn nicht ganz Ungewöhnliches dazwischenkommt, ist selbstverständlich. Es scheint mir Pflicht der Hausfrau zu sein, wenn sie durchaus Gäste an diesem Tage haben muß, sich so einzurichten, daß ihr Dienstbote nicht deswegen auf sein Vergnügen zu verzichten

braucht. Für richtiger halte ich es, die Festtage frei von irgend verlegbaren Einladungen zu halten, die ja immer die Arbeit im Hause erhöhen. Sie sollten in erster Linie für die Dienstboten Ruhetage sein!

Bei gutgearteten Menschen wird ein solches Rücksichtnehmen auf sehr dankbaren Boden fallen, es darf aber nicht vergessen werden, daß es zahlreiche Selbstsüchtige gibt, die eine jede Rücksicht über das Notwendige hinaus nur zu weiteren Ansprüchen anregt.

Deshalb handelt man sehr weise, sich anfangs lediglich auf das Festgesetzte zu beschränken, und durchaus vorsichtig, und immer nur für den einzelnen Fall, das Freiheitsbudget zu erweitern, dessen rechtes Anfangsmaß man unbedingt im Ortsüblichen zu finden hat, mag das auch unseren eigenen Anschauungen vielleicht zu wenig dünken. Es ist das Maß, das in den Augen der Ortsbewohner das richtige ist, und das ist in diesem Fall das wichtige. Ich betone das besonders für Hausfrauen, die in eine ganz neue Umgebung, z. B. aus der Groß- oder Industriestadt in eine abgelegene kleinstädtische oder ländliche Umgebung kommen und landsässige Dienstboten annehmen. Da soll man sich ganz streng an die Üblichkeiten des Ortes binden, im beiderseitigen Interesse! — Wie es sonst in derartigen Fällen gehen kann, dafür gibt Frau Sophies köstliches Buch: „Sophiensruh oder: Wie ich mir das Landleben dachte und wie ich es fand", reichhaltige und zwerchfellerschütternde Auskunft, die zu mannigfachem Nachdenken anregt.

Im allgemeinen wird auch heute noch diejenige unter den Hausfrauen gut mit ihren Dienstboten auskommen, die ihnen jede Arbeit auf die gründlichste und schnellste Weise vormachen kann. Ein paar Proben davon würde ich jedem neu eingetretenen Dienstboten stets vor Augen führen. Denn dann sieht er selber,

daß im Notfall die Hausfrau auch ohne Dienstbotenhilfe auskommt, und er fühlt sich niemals unentbehrlich. Das übt eine dämpfende Wirkung auf jegliche Neigung zu übertriebenen Ansprüchen.

Man wird sich aber andererseits stets gegenwärtig halten, daß es dem heutigen Menschen aller Schichten gegen den Strich geht, in allem einem fremden Willen unterworfen zu sein, und daß wir unsere Arbeit nur in dem Grade mit Lust tun können, wie wir ihr gegenüber selbständig sind. Deshalb wird die Hausfrau zusehen, wie ihre Dienstboten eine Arbeit anfassen, und nur eingreifen, wo es notwendig ist. Ist der Dienstbote ganz ungeschult — und das ist häufig das Beste — so macht man jede Arbeit vor und läßt sie wiederholen. Werden dieselben Fehler mehrmals begangen, so erklärt man, aber immer wieder die Sache vormachend, warum es so, nicht aber so gemacht werden muß. Dabei muß man erwägen, daß unsere Ausdrucksweise nach dem Bildungsgrad eine völlig verschiedene ist, von den Dialekten ganz zu schweigen. Deshalb ist im ganzen anzunehmen, daß man meist falsch verstanden wird. Darum suche man jede Anweisung in den einfachsten Worten auszudrücken; spricht man den Dialekt der Gegend, so bediene man sich auch seiner gelegentlich. Immer aber bleibt die Anschauung das beste Lehrmittel!

Man lasse sich auch von den Dienstboten sagen, wie sie sich ihre Arbeit einteilen möchten. Ist es tunlich, so gestatte man das, wenn auch mit Verbesserungen, und überzeuge sich von Gründlichkeit und Schnelligkeit in der Ausführung.

Für die Küche wird es anfangs sorgsamer Mitarbeit bedürfen. Mann lasse einige wenige Speisen, die man bevorzugt, wiederholt unter eigener Leitung machen, wobei der Dienstbote schrittweis selbständiger

verfahren muß, bis man ihm die Sache ganz überläßt und, je nachdem, Ausstellungen macht oder lobt. Ist es zuerst auch nicht ganz geglückt, so lobe man doch das Richtige und knüpfe erst daran den Tadel, der ja nächstens nicht mehr nötig sein werde. Immer denke man an das viele Neue, oft Verwirrende, ihm zwecklos Scheinende, dem der Dienstbote gegenübersteht, und helfe ihm freundlich, sich zurechtzufinden.

Man hüte sich aber, besonders im Anfang, vor anderen Gesprächen, als sie die Arbeit notwendig macht. Die Stellung der Hausfrau als solche erschwert es dem heutigen Dienstboten, Vertrauen zu ihr zu fassen. Es ist immer damit zu rechnen, daß er sie als eine feindliche Gewalt ansieht, deren Einfluß er abzuwerfen sucht. Das soll man gelassen als ein unvermeidliches Übel der heutigen Stellung beider zueinander ansehen, wie es das wirklich ist, und nur auf möglichst zweckmäßige Weise ihm zu begegnen trachten. Wenn aus dem Widerstand gleich in ein Miteinander hinüber getrachtet wird durch zuviel Entgegenkommen, so muß das erfolglos bleiben. Ein ruhiges Abwarten, gleichmäßige Freundlichkeit bei entschiedenem Verlangen guter Arbeit, werden in allen den Fällen wirksam sein, wo überhaupt Aussicht auf Erfolg ist. Natürlich spielen auch Sympathien und Antipathien eine große Rolle, ob das Verhältnis dauernd werden kann. Sieht man dafür keine Aussicht, so wird man meistens gut tun, sich bald wieder zu trennen. Ein Hinschleppen taugt in solchen Fällen sehr selten.

Das wäre das Verhältnis zwischen Hausfrau und Dienstboten im Hause, wie es sich heute erträglich machen läßt, falls die beiderseitigen Charaktere zueinander stimmen, und wenn auf beiden Seiten guter Wille vorhanden ist. Es bleibt noch das rechtliche Ver-

hältnis von Herrschaft und Dienstboten zu erörtern.

Ich folge hier dem Buch von Bienengräber: „Die Jurisprudenz im häuslichen Leben" *).

Der Dienstvertrag bezieht sich nicht allein auf das Verhältnis zwischen Herrschaft und Dienstboten, es fallen darunter Anstellungsverträge verschiedenster Art, die eine Leistung körperlicher oder geistiger Arbeit regeln. Der Dienstvertrag unterliegt den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuchs, ist also einheitlich für ganz Deutschland geregelt. Es fallen unter diese Rubrik sowohl die Anstellungen von Dienstboten, wie von Lehrern, Beamten, Gesellschafterinnen, wie von Arbeitern und Gesellen.

Neben diesen allgemein geltenden reichsgesetzlichen Bestimmungen hat man aber noch den alten Gesindevertrag fortbestehen lassen, und zwar in der altgewohnten Buntschedigkeit, je nach verschiedenen Vaterländern oder Provinzen.

Es besteht also für dieses eine Dienstverhältnis, das der häuslichen Dienstboten, eine Sondergesetzgebung in den Einzelstaaten, die ganz sicher eine der Hauptquellen der wachsenden Schwierigkeiten auf diesem Gebiete ist.

Ich schicke hier die wichtigsten Bestimmungen des Dienstverhältnisses voraus, um auf den Gesindevertrag weiter unten einzugehen.

Ein Dienstverhältnis endigt entweder, wenn es für eine bestimmte Zeit eingegangen wurde, mit dem Ablaufe dieser, oder, ist seine Dauer nicht bestimmt, mit dem Zeitpunkt, zu dem es von einer der beiden vertragschließenden Parteien aufgekündigt wird. Es wird also stets gut sein, eine Kündigungsfrist zu vereinbaren. Sonst richtet sich die Kündigung nach der Zeit der

---

*) Aus Natur und Geisteswelt. B. G. Teubner, Leipzig.

vereinbarten Entlohnung und hat spätestens innerhalb der ersten Hälfte der Entlohnungsfrist stattzufinden. — Die Gesindeordnungen haben hier sehr verschiedene Bestimmungen: wo monatlicher oder gar noch häufigerer Stellenwechsel üblich ist, folgt man obigen Grundsätzen, wo vierteljährlicher Wechsel stattfindet, ist die beiderseitige Kündigungsfrist auf einige Tage des beginnenden Vierteljahrs beschränkt. In einigen Gegenden besteht auch die Übung, daß das Dienstbotenverhältnis den Dienstboten als gekündigt gilt, wenn keine ausdrückliche Abrede über seine Verlängerung getroffen wird. Es ist also stets ratsam, bei jeder Übersiedelung an einen Wohnort in anderer Landschaft sich genau über dort geltende Rechte und Gewohnheiten zu unterrichten.

Hier ein Beispiel: Das Dienstbuch in den alten preußischen Provinzen verlangt ein Dienstzeugnis seitens der Herrschaft. Unterläßt diese eine Eintragung, die auf Unehrlichkeiten usw., wenn sie der Dienstbote erwiesenermaßen begangen hatte, hinweist, und schädigt so seine künftige Herrschaft, so kann diese die frühere ersatzpflichtig machen. Umgekehrt kann das der Dienstbote, wenn die Beschuldigung fälschlich erhoben ist.

In Mecklenburg dagegen ist es der Herrschaft untersagt, irgendwelche Eintragungen in das Dienstbuch zu machen. Ob der Dienstbote ein Zeugnis erhält oder nicht, unterliegt der Übereinkunft beider Parteien.

Sehr wichtig ist die Fürsorgepflicht des Dienstberechtigten, also der Herrschaft. Abgesehen von der Krankenversicherung, unter die seit April dieses Jahres auch die Dienstboten obligatorisch gestellt sind, bestimmt das Reichsgesetz, daß der Dienstberechtigte Räume, Vorrichtungen und Gerätschaften, die er zur Verrichtung der Dienste zu beschaffen hat, also z. B. die Zugänge zu den Arbeitsräumen und diese selbst,

ferner Treppen, Leitern, Stege usw. so einzurichten und instandzuhalten, sowie die unter seiner Anordnung und Leitung vorzunehmenden Dienstleistungen so zu regeln hat, daß der Dienstverpflichtete gegen Gefahr für Leben und Gesundheit so weit geschützt ist, als die Natur der Dienstleistung es gestattet.

Endlich hat der Dienstberechtigte, wenn er den Dienstverpflichteten in seine häusliche Gemeinschaft aufgenommen hat, in Ansehung der Wohn- und Schlafräume, der Verpflegung, sowie der Arbeits- und Erholungszeit diejenigen Anordnungen zu treffen, die mit Rücksicht auf die Gesundheit, die Sittlichkeit und die Religion des Dienstverpflichteten erforderlich sind.

Erfüllt der Dienstberechtigte diese ihm in Ansehung des Lebens und der Gesundheit des Dienstverpflichteten obliegenden Verpflichtungen nicht, so haftet er für allen etwa daraus entstehenden Schaden.

Aber nicht allein den Dienstboten gegenüber. Wird z. B. während der Hausreinigung eine Scheuerfrau zu Hilfe genommen und bricht mit meiner Küchenleiter zusammen, die ohne mein Vorwissen schadhaft geworden war, so bin ich der Frau gegenüber ersatzpflichtig, denn ich hätte mich überzeugen müssen, ob die Leiter in Ordnung war. Auch der Umstand, daß vielleicht mein Dienstmädchen von dem Schaden gewußt, mir aber keine Mitteilung davon gemacht hätte, würde an meiner weitgehenden Entschädigungspflicht nichts ändern, da der Schaden nicht durch die Natur der Arbeit, sondern durch ein schadhaftes Gerät verursacht war, für dessen brauchbaren Zustand mir die Fürsorge oblag.

Oder: wenn ich zulasse, daß jemand in den oberen Stockwerken des Hauses, ohne irgendwie gegen das Hinausstürzen gesichert zu sein, die Fenster putzt, im

Rahmen nach außenhin stehend, so bin ich gleichfalls ersatzpflichtig, falls der Betreffende dabei abstürzt.

Was den Gesindevertrag besonders angeht, so greift die Gesindeordnung hier nur in dem Fall ein, wenn keine besonderen Verabredungen abweichender Art zwischen beiden Parteien vorhergegangen sind.

Sobald der Gesindevertrag abgeschlossen ist — es ist gleichgültig, ob schriftlich oder mündlich, auch die Zahlung und Annahme des an vielen Orten üblichen Mietstalers ist keineswegs erst der Abschluß des Vertrags, sondern die Abrede ist es: es kann also auch der Vertrag nicht durch Rückgabe des Mietstalers gegen den Willen der Herrschaft aufgehoben werden, während sich andererseits auch die Herrschaft nicht weigern kann, den Dienstboten anzunehmen, sondern verpflichtet ist, dem Dienstboten Lohn, Kost und sonstige Naturalbezüge auf die ganze Dienstzeit voll zu gewähren.

Im Recht, dem Dienstboten den Antritt zu verweigern, ist die Herrschaft nur dann, wenn ein Grund vorliegt, den Dienstboten sofort wieder zu entlassen, oder wenn er sich vorher geweigert hat, den Dienst anzutreten.

In der Theorie schränkt die Gesindeordnung in sehr vielen Fällen die Freiheit der Dienenden in durchaus nicht zeitgemäßer Weise ein. Daß es in der Praxis ganz anders liegt, wissen wir ja alle. Darum wäre es eben durchaus verständig, wenn die Gesindeordnungen freien Verträgen weichen wollten. Solange sie bestehen, fühlen sich die Dienstboten in eine besondere, beschränkte, bevormundete Lage versetzt, sie werden mißmutig, mißtrauisch, von vornherein widerwillig gegen die Herrschaft, *die ihnen als das feindliche Prinzip erscheint*. Gewiß wird die Aufhebung dieser Sonderstellung unter allen Arbeitern, dieses, der Polizeibehörde von Berufs wegen

Unterworfenseins, auch nicht die ganze Notlage aus der Welt schaffen. Aber ein ganz großes Hindernis wäre doch mit Aufhebung dieser „Sondergerichtsbarkeit" beseitigt. Formeln, die sich überlebt haben, sperren dem neuren Wesen genau so den Weg zur gesunden Entfaltung, wie dürre Zweige den jungen Schossen. Denn es ist ein gewaltiger Unterschied, ob ich etwas freiwillig innehalte oder ob ich — gerade ich, als Dienstbote, allein von allen Staatsangehörigen! — durch die Polizei dazu gezwungen werden kann.

Wären Männer in so überwiegender Zahl von diesen veralteten Formeln eingeschnürt, wie es Frauen sind: längst wäre mit ihnen aufgeräumt. So aber liegt die Klinke der Gesetzgebung nicht in der Hand der Geschädigten: nur das erklärt den heutigen Zustand dieses Problems.

Und noch eins: diese Unterstellung unter besondere polizeiliche Vorschriften teilen die Dienstboten — in Praxis sind es eben Dienst*mädchen* — mit einer anderen Frauenklasse, mit dem sogenannten „notwendigen Übel", mit der Prostitution. Auch das verschärft den Stachel dieses Ausnahmezustandes. Und stets sind es Frauen, auf die solche Lasten fallen, da wir immer noch kein Mittel haben, uns ihrer zu erwehren. Hätten wir die Macht des Wahlzettels, wie rasch fänden die Regierenden Mittel und Wege, in dieser sehr ernsthaften Kalamität zum mindesten Erleichterungen zu schaffen.

Die preußische Gesindeordnung datiert von 1810. Dieser Tatsache braucht man kaum noch eine Kritik hinzuzufügen, denn es ist unmöglich, daß gerade auf die häuslichen Verhältnisse von 1912 passen kann, was vor über hundert Jahren vielleicht angemessen war — lange, ehe man die Roboten beseitigt hatte.

Denn es ist kein Zweifel: den Geist der patri-

archalischen Lebensordnung vergangener Tage atmet die Gesindeordnung. Und es ist lehrreich, zu sehen, wenn auch sicher nicht erfreulich, daß er auch in der sächsischen nur wenig abgemildert erscheint, obgleich sie nach dem Erscheinen des Bürgerlichen Gesetzbuchs diesem „angepaßt" wurde.

Während alle übrigen Dienstverträge sich lediglich mit Leistungen: Arbeit auf der einen Seite, Lohn auf der anderen, befassen, greift die Gesindeordnung auf das moralisch-ethische Gebiet hinüber. So „sind die Dienstboten ihren Herrschaften Treue, Ehrerbietung und Gehorsam schuldig, sie haben sich fleißig und aufmerksam, reinlich, anständig und ordentlich zu verhalten, mit dem Nebengesinde verträglich zu leben, sich eines gottesfürchtigen, sittlichen Lebenswandels zu befleißigen, sich nach Kräften zu bemühen, ihre Herrschaft vor Schaden zu bewahren und deren Nutzen zu fördern, die Befehle und Verweise der Herrschaft mit Ehrerbietung und Bescheidenheit hinzunehmen."

„Die Dienstboten haben ihre ganze Zeit und Tätigkeit dem Dienste der Herrschaft zu widmen und alle ihren Kräften und Verhältnissen nicht unangemessenen Verrichtungen nach dem Willen der Herrschaft zu leisten, auch wenn sie vorzugsweise zu einer bestimmten Dienstleistung gemietet sein sollten. Nur wenn beim Mieten ausdrücklich vereinbart sein sollte, daß der Dienstbote nie zu anderen Arbeiten, als bestimmt verabredeten, herangezogen werden dürfe, kann er sich weigern, andere Arbeiten dennoch zu leisten. Notfälle würden aber auch in dem Fall einer solchen unwahrscheinlichen Verabredung deren Gültigkeit außer Kraft setzen."

„Die Dienstboten haben sich unbedingt der bestehenden Hausordnung zu fügen; es ist ihnen unbedingt verboten, die ihnen von der Herrschaft zum

Ausgehen in eigenen Verrichtungen oder an Vergnügungsorte gewährte Zeit zu überschreiten".

„Auf Antrag der Herrschaft muß bei beharrlichem Ungehorsam oder bei Widerspenstigkeit der Dienstboten gegen rechtmäßige Befehle der Herrschaft die Polizei einschreiten und die Dienstboten durch Geld- oder Haftstrafen zum Gehorsam zwingen."

Die Verpflichtungen der Dienstherrschaft sind: zunächst pünktliche Zahlung des ausbedungenen Lohns, sodann ist sie zu genießbarer, zur Sättigung ausreichender Beköstigung verpflichtet. Die Wohn- und Schlafstätte muß angemessen und darf nicht gesundheitsnachteilig sein.

Die den Dienstboten aufgetragene Arbeit soll durchgängig den beim Vertragsschluß getroffenen Vereinbarungen entsprechen. Jedenfalls darf vom Dienstboten nicht mehr und nicht schwerere Arbeit verlangt werden, als er nach seinen Kräften zu leisten imstande ist. Es muß ferner die Herrschaft den Dienstboten die nötige Zeit zum Besuche des öffentlichen Gottesdienstes geben, ja, sie sogar zum fleißigen Besuch desselben anhalten. Ferner können die Dienstboten Sonn- und Feiertags angemessene Zeit zur Instandhaltung ihrer eigenen Wäsche und Kleidung verlangen. Einen rechtlichen Anspruch auf den sogenannten freien Sonntag haben sie dagegen nur, wenn und soweit dies beim Mieten besonders ausgemacht ist.

Die obigen Bestimmungen sind der preußischen und sächsischen Gesindeordnung entnommen, also für einen sehr großen Teil Deutschlands tatsächlich in Kraft. Daß sie in der Praxis an vielen Orten gar keine Bedeutung mehr haben, daß die Macht der tatsächlichen Verhältnisse vielfach die Dienstboten zu Herren der Lage gemacht hat, ist sicher.

Das schwächt aber die schädliche Wirkung so patri-

archalisch bindender Bestimmungen der bestehenden Ordnung des Verhältnisses im Hinblick auf den Zustrom gerade guter, gewissenhafter, tüchtiger Elemente in diesem Beruf keineswegs ab, steigert sie vielmehr. Denn solche Bestimmungen erscheinen den besten Kandidaten für diesen Beruf ihrer Selbstachtung und dem wünschenswerten Gefühl persönlicher Würde und Selbständigkeit zuwider, während die schlechten und leichtsinnigen, oberflächlichen Charaktere von vornherein damit rechnen, diesen Bestimmungen so oder so ein Schnippchen schlagen zu wollen.

Es wird also auch hier das Umgekehrte dessen erreicht, was beabsichtigt war, wie das unzeitgemäßen Gesetzesvorschriften zu ergehen pflegt: indem man das Gute zu erzwingen versucht, vertreibt man die wertvollen Elemente, die es leisten könnten. Man siebt das Korn auf alte Weise und — behält die Spreu im Siebe des Gesetzes zurück.

Ob es bei der Eigenart des Verhältnisses möglich ist, Sonderbestimmungen völlig zu entbehren, ist noch nicht zu entscheiden. Daß es aber durchaus notwendig ist, Vieles, Wesentliches zu ändern, geht aus obigem Auszug klar hervor.

Man sollte alles, was einen Einfluß auf das Verhalten außerhalb des Dienstes bezweckt, völlig streichen, und man sollte eine Freizeit festsetzen, die der Dienstbote gesetzmäßig zu beanspruchen hat, und zwar außerhalb der Sonn- und Feiertage. Überhaupt sollte alles, was an Bevormundung reichlich in der Gesindeordnung vorhanden ist, ausgemerzt werden.

Man mag dagegen einwenden, daß das längst in der Praxis geschieht. Dieser Umstand spricht aber für, nicht gegen eine solche Abänderung, denn es gibt nichts Schädlicheres, sowohl für alle betroffenen Individuen wie für die Gesamtheit, als unerfüllbaren Ge-

setzen unterstellt zu sein, da nichts in der Welt das Ansehen der Gesetze so untergräbt, wie ein solcher Zustand. Denn er bricht den Willen zum Gesetzesgehorsam, der mit Recht als die Grundlage der öffentlichen Wohlfahrt angesehen wird.

Muß eine Sonderordnung dieses häuslichen Dienstverhältnisses beibehalten werden, so muß sie sich immer mehr den Vorschriften über andere annähern, besonders sollte man alle Strafandrohungen ernstlich auf ihren praktischen Wert prüfen und, wo er gleich Null ist (ich glaube, das ist durchgängig der Fall), soll man sie ruhig aufheben.

Nehmen wir einen Fall aus dem Leben: Ein Dienstbote ist wirklich widersetzlich, verweigert die Arbeit. Dann kann ihn die Polizei durch Geldstrafe oder Haft zwingen. Welchen Nutzen hat das für mich als Herrschaft? Da vermutlich die Geldstrafe nicht einzutreiben ist, tritt Haft ein. Ich bin also ohne Bedienung für die Zeit ihrer Dauer. Ist die vorüber: habe ich Aussicht, nun besser bedient zu werden? Das Gegenteil ist wahrscheinlich: vermutlich hat das Gefängnis keine Besserung, sondern Verschlechterung des Charakters und Willens, Ausbildung in allerhand Schlimmem und Gefährlichem zur Folge. Ich habe also nur meinen eigenen Schaden durch Inanspruchnahme der Zwangsmittel erreicht, die das Gesetz in meinem mißverstandenen Interesse in meine Hand legt. Oder verspricht man sich charakterbildende Einflüsse der Polizeistrafen auf die Dienstboten? Ich glaube, das wird niemand bejahen wollen. Nein, ehe nicht mit Ausnahmestrafen für den Dienstbotenberuf als solchen aufgeräumt ist, eher ist an keine dauernde Beseitigung der heutigen Kalamität zu denken, denn so lange ist er deklassiert. Je länger aber derartige Zustände dauern, desto langsamer erlischt

auch nach ihrer Abstellung der Widerwille gegen den einmal stigmatisierten Beruf. Und wir alle wissen von der Gewalt derartiger Imponderabilien.

Die so oft getadelte Sucht der Dienstboten, von dieser Bezeichnung loszukommen, ist das deutliche Zeichen, daß ihr an sich ehrenwerter Beruf, der eigentlich als Vertrauensposten angesehen und hochgeschätzt werden sollte, in der allgemeinen Meinung tiefer als der der Ladnerin, Näherin, Putzmacherin, ja, der Fabriklerin steht. Das ist grundfalsch: ein wirklich tüchtiges Dienstmädchen leistet weit schwierigere, mannigfaltigere Arbeit als eine von ihnen. Vor allem: sie bringt in ihre spätere Ehe im Beruf erworbene Fähigkeiten und Gewohnheiten mit, die die anderen erst erwerben müssen. Sie würden das leicht können, wenn sie eine gründliche Berufsbildung durchgemacht hätten; wie aber die Sache heute liegt, hat sie leider ihre bisherige Arbeit an sich wohl mit einigen für die Arbeit nötigen Geschicklichkeiten, keineswegs aber mit einer mehr als oberflächlichen Handfertigkeit versehen.

Wo aber werden die wirklich tüchtigen Mädchen ausgebildet werden können? Ist es noch richtig, daß durchgängig der Dienst in einem bürgerlichen Hause die notwendige Ausbildung gewährt? Wer hat Geduld genug, auch nur die unerläßlich notwendige Zeit miteinander auszuhalten? Meist weder Hausfrau noch Dienende. Und meist ist die Lehrfähigkeit nicht größer als die Lernfähigkeit. Ist es da ein Wunder, wenn die wertvollen Elemente anderen Berufen nachstreben, die außerdem angesehener, weil selbständiger, sind?

Ist die Lage aber so, warum es dann der einzelnen verargen, wenn sie lieber „Fräulein“ als Dienstbote heißen will? Warum nicht mit der veralteten Bezeichnung und der veralteten Sonderstellung völlig aufräumen?

Warum nicht auch hier entschlossen die gelernte Arbeit ihrem Wert nach bezahlen, aber nicht mehr die ungelernte, minderwertige weit darüber?

Warum heute noch einer falschen Vorstellung so ungeheure Opfer bringen, wie sie in der Tat der sogenannte Dienst eines unbrauchbaren Dienstboten an Zeit, Geld und Behagen bedeutet?

Wenigstens die glückliche Hausfrau in der Großstadt ist heute nicht mehr dazu gezwungen. Und wenn sie genau rechnet, wird sie bald finden: daß gerade sie durchaus mit der Vereinigung von fabrikmäßiger Übernahme häuslicher Arbeit: Wäschebesorgung, Frucht-, Gemüse- und Fleischkonservierung und Vorbereitung, kontraktmäßiger Übernahme von Hausreinigung oder Kochen, je nach Bedarf und Neigung, ein weit behaglicheres Dasein führen kann, als wenn sie für die gelegentlich geradezu negative Hilfe eines wildfremden, ungelernten Dienstmädchens jährlich eine Summe von 5—800 Mark ausgibt, Ärger, zerbrochenes Geschirr und verdorbene Speisen ungerechnet.

Anders liegt die Sache auf dem Lande und in kleinen Städten. Wo es hier möglich ist, einander von vornherein bekannt zu sein, ist die Sache meist so schlimm nicht, denn es fehlt eins der gefährlichsten Momente jeden Zusammenlebens: das gegenseitige Mißtrauen, oder es ist doch auf einen weit geringeren Grad beschränkt. Hier kann noch — bei wirklicher Einsicht und Tüchtigkeit der Hausfrau — eine so gründliche Durchbildung ihrer Hausangestellten stattfinden, daß sie auch sehr hohen Ansprüchen genügen. Daß auch hier meist Dienstbotenmangel herrscht, liegt teils an der durchgängigen Abneigung gegen das Dienen, größtenteils aber an den hohen Löhnen der größeren Städte, denen die Haushalte in kleinen Städten nicht nachfolgen wollen oder können. Wer sich hier

entschließt, hohen Lohn zu zahlen, eine tüchtige Hausfrau ist und ein moderner Mensch, der die Selbständigkeit anderer achtet, wird auch durchgängig ordentliche Leute haben. Freilich wird man sie meistens selber heranbilden müssen, und es kann sehr wohl vorkommen, daß manche, nachdem sie genug gelernt haben, um gute Stellen in größeren Städten zu finden, dem Lehrdienst trotz guten Gehalts um der Freuden der Großstadt willen den Rücken wenden. Aber gerade die besten Elemente, die den Zusammenhang mit der Heimat schätzen, bleiben auch heute noch oft lange Jahre in dem Hause, mit dem sie fest verwachsen.

Gerade die guten Zusammenhänge, die hier noch oft vorhanden sind, würden meiner Meinung nach schon durch eine gründliche Anpassung der Gesindeordnung an heutige Begriffe gefördert werden, wenn mir auch an sich die Aufhebung aller Sonderbestimmungen für diesen häuslichen Dienst das zweckmäßigste erscheint und als das Ziel, zu dem auch jede Modernisierung der Gesindeordnung naturgemäß führen wird. Denn man wird sehen, daß man ohne diese Einengungen besser vorankommt, die leider noch heute vielen trefflichen, sorgsamen Hausmüttern, auch ihres Gesindes, als eine Art Rute hinter dem Spiegel erscheinen, die durch die Magie ihrer Gegenwart wirkt. Sie vergessen darüber, daß sie seit Menschengedenken nie benutzt wurde, und daß sie selber, gerade aus der Mütterlichkeit ihres Wesens heraus, völlig unfähig zu ihrer Anwendung sind, denn es würde ihnen als Schande für sie selber erscheinen, wenn sie nicht einmal mehr allein mit Mine oder Stine zurechtkommen könnten. „Lieber laß ich das Mädchen laufen, wenn sie nicht guttun will: ich kriege wohl eine andere!" Und die wackere Frau hat recht mit ihrem Zutrauen in den Nachwuchs.

Daß es auf dem Lande meist schlimm steht, schlimmer als irgendwo in der Stadt, ist sicher. Aber um dieser Sache ganz auf den Grund zu gehen, die mit der ganzen Landarbeiterfrage aufs innigste verquickt ist, bedürfte man eines Buches für sich und tiefgehender Untersuchungen. Denn auf diesem Gebiete liegen Altes und Neues in noch viel verwickelterem Umwandlungskampf als im Haushalt schlechthin. Wer wissen will, wie arg die Dinge aussehen können, wenn eine landfremde Städterin in die böseste ländliche Lage gerät, die in der Nähe einer Großstadt, wie auch trotz eines vollen Geldbeutels sich durchaus kein dauerndes Behagen herstellen läßt, das liest sich ergötzlich und ernsthaft zugleich in „Sophiensruh" (siehe Bücherregister). Aber auch für die ländlichen Dienstverhältnisse hat jedenfalls die Gesindeordnung (die ja hier vielfach Sonderbestimmungen hat) nichts Gutes zu stiften vermocht.

Es bewahrheitet sich überall auf diesem Gebiet, daß es unmöglich ist, ganz gewandelte Verhältnisse nach einem Schema zu ordnen, daß noch nichts von ihnen wissen konnte. Man muß eben neue, angemessene Formen suchen. Je eher, desto besser.

Zwanzigstes Kapitel: Krankenpflege.

In engen Wohnungen kann von einer gesonderten Krankenstube nicht die Rede sein. Man muß also von vornherein die Schlafräume so einrichten, daß sie ohne wesentliche Veränderungen — die für den Kranken physisch und psychisch ungemein quälend und also schädlich sind — als Krankenzimmer dienen können. Ich habe schon oben die Ausstattung von Schlafzimmern angegeben, wie sie diesem Zweck entspricht.

Je nach der Lage und Schwere des Falls muß man noch Veränderungen machen.

Die Stellung des Bettes sei bei schweren Erkrankungen, die Teilnahmlosigkeit im Gefolge haben, so, daß die Augen des Kranken nicht vom Licht, auch vom gedämpften nicht, getroffen werden können. Bei der zeitweilig, z. B. bei Fieber, gesteigerten Reizbarkeit der Sinne kann auch ein geringer Lichtwechsel schädlich sein.

Dasselbe, was für das Auge gilt, gilt auch für das Ohr: man sollte mit allen Mitteln sorgen, vermeidbare Geräusche vom Krankenzimmer fernzuhalten. Dagegen hüte man sich, im Krankenzimmer zu flüstern. Man soll natürlich nicht schreien, kann auch wohl etwas leiser sprechen, als man pflegt, immer aber sollte man sich hüten, bei dem Kranken den Eindruck zu erwecken, daß man etwas beredet, von dem er nichts wissen soll, wie das ein flüsterndes Gespräch mit sich bringt. Das erweckt die Vorstellung entweder von großer Schwere seiner Erkrankung, um die man ihn schonen möchte, oder von Vornahmen, die sich auf ihn beziehen, von denen er aber nichts erfahren soll. Beide Vorstellungen sind beunruhigend und ungemein schädlich. Man darf nie vergessen, daß bei jeder ernsthaften Erkrankung Sinne und Seele eben auch leidend sind, überempfindlich und unrastig, betäubt oder in sich versunken, oft in plötzlichem Wechsel, besonders aus wohltätiger Versunkenheit zur Reizbarkeit emporfahrend, sobald ein stärkerer Reiz von außen das heilsame Hindämmern durchbricht, das eins der wohltätigsten Fürsorgemittel der sorgsam weisen Allmutter Natur ist.

Im allgemeinen wird der Kranke am besten versorgt sein, bei dem nur ein Mensch im Zimmer ist, der sich insofern leise bewegt, als alles unnötige Geräusch — mit Geschirr alles Klirren und hartes Hinsetzen, alles Rascheln mit Papier — vermieden wird,

Türen geräuschlos auf und zu gehen. Daß man im Krankenzimmer weder eine knisternde Seidenbluse noch knarrende Stiefel trägt, ist selbstverständlich. Fraglich ist jedoch, ob eine Mutter, die für gewöhnlich Lederschuhe trägt, diese auch in nicht ganz schweren Krankheiten der Kinder gegen Filzschuhe vertauschen soll. Denn ganz vertraute Geräusche leiser Art, die mit erfreulichen Vorstellungen verbunden sind, wie es das Kommen der Mutter doch zu sein pflegt, sind ein Bindeglied mit dem gesunden Dasein, während ihr Aufhören leicht so gedeutet wird: „O, wie krank muß ich sein, daß Mutter Filzschuhe trägt!" Auch wirkt das völlig geräuschlose Ein- und Herantreten auf Kranke, die nicht daran gewöhnt sind, besonders auf kranke Kinder, leicht beängstigend. Überhaupt soll man bei kranken Kindern stets mit großer Schreckhaftigkeit, mit einer durchgängigen Angst- oder Furchtempfindung rechnen, auch wenn sie sich nicht äußert. Man soll so verfahren, daß sie möglichst wenig darunter leiden. Weil sie aber sehr leicht dies Angstgefühl, das rein physische Ursachen hat, als schimpflich empfinden und verschweigen, so soll man niemals versuchen, es ihnen auszureden, solange sie nicht selber davon sprechen, auch nicht das Gespräch darauf zu leiten versuchen. Man soll überhaupt mit Kranken möglichst wenig reden: eine leise Liebkosung, ein Streicheln, ein liebevolles Wort mit leiser Stimme ist das Wahre. Auch fragen soll man den Kranken möglichst wenig. Ein guter Beobachter mit warmem, festem Herzen braucht auch wenig zu fragen, er wird meistens sehen, was nötig ist. Muß man fragen, so stelle man nicht mehrere Fragen zugleich, da das Antworten, auch die Entscheidung, dem Kranken häufig lästig ist.

Solange der Arzt nicht eine häufige und regelmäßige Nahrungsaufnahme vorschreibt, veranlasse man

den Kranken nicht zum Essen. Man habe aber ein erfrischendes Getränk in bequemem, hübschem Trinkgefäß zur Hand, das man oft erneuert. Als Getränk eignet sich Milch, Obstsaft, Zitronenwasser, Mandelmilch, Schleimsuppe, je nachdem. Für Erwachsene kommt Kaffee und Wein in Frage, die Kinder nur auf ärztliche Verordnung erhalten dürfen.

Große Sorgfalt lege man stets auf frische Luft im Krankenzimmer! Wo keine Ventilation vorhanden ist, sollte man ständig ein Fenster, je nach der Jahreszeit, geöffnet halten. Kann das im Winter im Nebenraum geschehen, zu dem die Tür ständig offen bleibt, so ist das das beste. Sonst muß man das Bett des Kranken vor jedem kalten Luftstrom zu schützen wissen: nur dieser schadet, während die frische Luft das beste aller Heilmittel ist. Freilich darf die Zimmerwärme nicht wesentlich unter 13° Reaumur, 16° Celsius, sinken, sie aber auch nicht beträchtlich überschreiten, namentlich nachts nicht, weil das den Schlaf des Kranken beeinträchtigen würde.

Solange die Krankheit nicht gebrochen ist, fehlt auch die Eßlust, während, besonders bei Fieber, starker Durst vorhanden zu sein pflegt. Man reiche alle Getränke in kleinen Mengen, führe das kurze Trinkgefäß (Becherform ist die beste) an die Lippen des Kranken, den man mit der anderen Hand aufrichtet, die ihn unter dem Kissen im Kreuz stützt, während ihr Arm Rückgrat und Schulter Halt gibt. Dann trinkt der Kranke in bequemer Lage. Ist seine Schwäche groß, so genügt es auch, ihm Nacken und Kopf unter dem Kissen mit gespreizter Hand ein wenig zu heben, während ihm die andere Hand im Becher oder Löffel zu trinken bietet.

Für alle fieberhaften Zustände sind neben den Getränken auch Gelees von Fruchtsaft, Fleischbrühe,

vielleicht auch Weingelees, sehr willkommen. Besonders das Gelee von Kalbsbraten pflegt ebenso gern genommen zu werden, wie es zuträglich ist. Fleischgelees lassen sich von Kalbfleisch und jungem Geflügel in vielfacher Abwechslung herstellen. Als „Satz" für alle übrigen Gelees dient das von Kalbsfüßen.

Sehr wichtig ist eine vernünftige Hautpflege des Kranken. Man ist wohl jetzt allgemein überzeugt, daß eine gründliche, gewohnheitsmäßige Reinhaltung der Haut dem Gesunden unentbehrlich ist. Sie ist es aber dem Kranken noch mehr, denn sie ist ihm gleichzeitig Genesungsmittel.

Man sollte sich deshalb nicht begnügen, dem Kranken Gesicht und Hände zu waschen, sondern der ganze Körper sollte — es sei denn, daß der Arzt das in bestimmten Fällen untersagt — täglich gründlich gesäubert werden.

Die Sache ist selbst dann, wenn der Kranke sich noch gar nicht selber helfen kann, keineswegs schwierig, wenn man nur ein paar große Frottiertücher hat, weiter bedarf man eines Schwammes und einer Waschschüssel mit lauem oder kühlem Wasser, je nach Behagen des Kranken.

Nachdem man das Fenster für die Dauer des Waschens geschlossen hat, schiebt man das eine Frottiertuch unter den Oberkörper des Kranken, so daß es sein Lager in ganzer Breite bedeckt. Nun streift man das Hemd ab, entblößt aber stets den Körper nur so weit, wie man abwaschen und sofort trocknen kann. Also auf einmal am liegenden Kranken Schulter und Oberarm, dann Unterarm, während der ganze übrige Körper bedeckt bleibt. Sobald Schulter und Oberarm getrocknet sind, werden auch sie bedeckt, am bequemsten mit einem weiteren Frottiertuch, das hierfür genügt und sehr angenehm ist. Nun legt man den Arm mit

dem Tuch bedeckt zur Seite und wäscht die Brust in derselben Art. Sobald die vordere Seite des Rumpfes fertig ist, dreht sich der Kranke herum und auch der Rücken wird auf gleiche Weise gewaschen. Immer sorgt man für gute Bedeckung des gewaschenen Körperteils, wenn nötig, mit wollenen Decken. Sobald der Oberkörper fertig ist, kann man das Hemd wieder anziehen; häufiger Wäschewechsel, wenn auch nur mit an die freie Luft gehängten, aber vor dem Anziehen gründlich erwärmten Hemden, ist eine große Wohltat für den Kranken. Sodann lege man die Decken über den Oberkörper, schlage das untere Ende hoch, bedecke aber Beine und Unterleib mit einer anderen Decke und wasche nun in genau derselben Weise gründlichst weiter. Man schlägt nun nach und nach die eigentliche Decke des Kranken wieder auf ihn herunter. Besonders sorgfältig ist die Kreuzgegend zu waschen, wo bei langem Liegen sich die gefürchteten Wundstellen bilden können, gegen die das Waschen — wenn nötig, durch Einreiben mit frischgeschnittenen Zitronenscheiben verstärkt — das beste Vorbeugemittel ist.

Wenn man Sorge trägt, daß der Kranke bei diesem Vorgang nicht kalt wird — und das geschieht ohne Mühe bei dem angegebenen Verfahren —, so wird er die große Erquickung dieser Wäsche sehr rasch schätzen lernen. Noch besser ist es natürlich, wenn man etwa ein Viertel des Körpers täglich mit einem Seifenlappen reinigen und dann nachwaschen kann.

Eine weitere Wohltat ist für den Kranken das gründliche Lockern und Lüften seines Bettes. Es ist aber dafür unerläßlich, daß das Lager, auf das man ihn inzwischen bettet, vollkommen durchwärmt sei durch Wärmflasche oder Ofenwärme. Nichts ist so peinvoll und gelegentlich auch so gefährlich für einen ent-

kräfteten Körper, als ein zu kühles Lager, das zu erwärmen er keinen Überschuß hat. Und so angenehm und heilsam dem Kranken ein starkes Durchlüften und Durchsonnen seines Bettes ist, so vorsichtig muß man doch, besonders in der kalten Jahreszeit, dafür sorgen, daß er nur in ein gründlichst durchwärmtes Bett zurückkommt. Ist das nicht zu erreichen, so unterlasse man das Lüften des Bettes und begnüge sich, Leinenzeug, Decken und Kissen allmählich zu wechseln.

Auch um das Leinentuch zu wechseln, braucht man den Kranken weder aus dem Bett zu heben, noch sehr zu belästigen. Es ist freilich dazu nötig, daß das Bett an beiden Langseiten freisteht, und zwei Personen sind zu diesem Geschäft nötig. Man entfernt zuerst das alte Leinentuch am Kopfende und schiebt das neue ordnungsmäßig an seine Stelle, dessen übrigen Teil man in voller Breite, vom unteren Ende angefangen, leicht zusammengerollt hat. Nun wickelt man das alte nach unten zu zusammen, während man das neue zugleich abwickelt und weiter abwärts schiebt. Ist der Kranke nicht fähig, sich selber zu heben, so muß er durch die verschränkten Hände der zu beiden Seiten Stehenden genügend gehoben werden, um die beiden Rollen weiter abwärts zu schieben. Zuletzt wird das frische Leinentuch an beiden Seiten gleichmäßig glatt gezogen und untergeschlagen. Ist dies Verfahren für den Kranken zu anstrengend, so kann man den Tausch auch von den Seiten aus vornehmen, man erreicht dann aber schwerer die nötige Spannung und Glätte.

Besonderer Sorgfalt bedürfen die Kopfkissen des Kranken, die man unermüdlich in eine andere Lage bringen oder wechseln muß, damit er so gut wie irgend möglich liege. Sehr häufig braucht ein Kranker eine Stütze im Kreuz. Sobald er sich unruhig und seufzend

mit dem Oberleib hin und her wirft, ist das anzunehmen, dann wirkt oft ein kleines Kissen, etwa eine weiche Schlummerrolle, an die rechte Stelle geschoben, höchst wohltätig. Auch schon jede Lageveränderung kann angenehm sein. Darum habe man verschiedene Kissen zur Hand, mit denen man ihm zu helfen versucht. Sehr häufig sind Federkissen unmittelbar am Kopf peinigend: dann versuche man, ob ein kleines, weiches Roßhaarkissen nicht besser tut. Nie gebe man einem Kranken baumwollene „Leinen"tücher, stets leinene! Nie decke man ihn zu warm zu, aber auch stets warm genug. Ein Fieberkranker leidet unter derselben Decke, die der Genesende später als viel zu kühl empfindet.

Sehr sorgsam achte man darauf, daß die Ausscheidungen des Körpers in genügender Menge erfolgen. Jede Stockung ist schädigend. Es ist aber nötig, den Arzt die Heilmittel bestimmen zu lassen, da manche von ihnen bei gewissen Medikamenten schädlich sind.

Ein ganz anderes wird das Leben im Krankenzimmer mit der anhebenden Genesung. Keineswegs stets ein leichteres für den Kranken oder seine Pflegerin. Denn meist erst dann, nach der Schlacht, fühlt man, was man gelitten hat, fühlen es beide. Aber mit welcher Freude begrüßt Mutter oder Vater die erste Unart des kranken Kindes! Denn es gibt auch unter den Vätern Wunder von Krankenhelfern, bei deren Eintritt ins Zimmer alle Schmerzen linder werden und man sich gegen alles Ungemach gefeit dünkt. Ich weiß das, denn es steht leuchtend über den vielen Krankheitszeiten meiner Kindheit und Jugend, das Bild meines Vaters!

Meist freilich wird es die Mutterhand sein, von der die größte Tröstung in allem Leiden kommt, die so weich ist und lind; mag sie auch hart und spröde

von vieler Arbeit sein, das macht es wahrlich nicht, sondern ob das Herz weich ist, das macht die Weiche und Lindigkeit der Mutterhand. Wohl uns allen, die wir ihre sanfte Festigkeit lange fühlen und halten konnten! —

Welch eine Freude, wenn das erste Lächeln wieder aufdämmert, der Blick des Kranken belebt und teilnehmend allen Geschehnissen des engen Bereichs folgt, wenn er wieder zu fragen und wünschen, statt dem Licht ab, das schmal gewordene Gesicht ihm wieder zuzuwenden beginnt. Nun wird man das Bett auch so rücken können, daß es seitwärts steht, daß der Kranke also, wenn er mag, nach Sonne und Wolkenschweben aussehen kann. Das ist eine Beschäftigung über alle mit Büchern hinaus.

Man soll sich sehr hüten, dem schwerkrank Gewesenen allzufrüh Anregung zu geben. Je länger er das Vegetieren aushält, desto besser für seine Genesung! Aber alles, was ihn umgibt, soll einen Klang von Freude in sich haben, und alles soll ihm in kleinen Mengen auf einmal gereicht werden, wie seine leibliche Nahrung, auch die geistige. Lektüre soll man solange wie irgend möglich vermeiden; anders ist es mit einem leicht hingeplauderten Märchen für Kinder, einem Gespräch über naheliegende Dinge mit Erwachsenen, einm harmlosen Scherz, allerhand Schnurren — knüpfen sie an altbekannte Familien- oder sonstige Beziehungen an, um so besser. Aber keine Grübeleien, keine Probleme! Kommt es dann zum Lesen, so bedenke man, daß die schwachen Hände kein schweres Buch halten, das ermüdete, schlecht gefütterte Gehirn keinen schweren Inhalt bewältigen kann.

Je pflanzenartiger der Genesende lebt, desto schneller wird seine Genesung vollendet sein. Der alte Spruch, daß Langeweile das beste Heilmittel ist, ist durchaus

zutreffend. Nichts ist zweckwidriger und schädlicher bei wirklich krank gewesenen Menschen, als sich früh für gesund zu halten — immer normale, arbeitsfrohe Naturen vorausgesetzt. Bei trägen oder nervösen, willensschwachen Naturen kann ja ein Vorwärtsdrängen nützlich sein. Im Durchschnitt aber wird jeder froh sein, wenn er aus der Krankenhaft wieder herauskommt. Um das so rasch wie möglich zu erreichen, mache man die erzwungene Muße eben zu einer möglichst vollkommenen Ausspannung und unterlasse jede Beschäftigung, die irgend eine Anstrengung ist, wenn auch eine angenehme. Dahin zählen besonders ausgedehnte Besuche. An sich wird ein kurzer Besuch befreundeter Menschen dem Genesenden wohltätig sein, nur muß Zahl und Dauer je nach der Schwere der überstandenen Krankheit und nach dem Stande der Genesung eingeschränkt werden. Vor allem sind auch hier, wie überhaupt bei aller Krankenpflege, alle plötzlichen Übergänge zu vermeiden. Man soll das Wohlergehen des Patienten allem anderen, auch allen Höflichkeitsrücksichten, voranstellen. Denn zweifellos gibt es viele, sonst treffliche Menschen, die eine ganz schlechte Gesellschaft, und gar erst Pflege! für einen Kranken sind. Das sind alle, die ihm auf die freilich ja sehr reizbaren Nerven fallen. Diese, die ja sehr wohl zu den Nächststehenden gehören können, mit guter Manier fernzuhalten, ist eine zuweilen sehr schwere Aufgabe. Ist nichts anderes möglich, so beschränke man ihre Anwesenheit auf kurze Minuten und rede dem Genesenden gut zu, daß er die Unbequemlichkeit ihrer Nähe um ihrer sonstigen guten Eigenschaften willen doch mal auf so kurze Zeit ertragen könne. Mir fallen zwei Beispiele von älteren Frauen dabei ein: die eine, eine Mutter vieler trefflich geratener Kinder, war trotz jahrelanger Pflege ihres kranken

Mannes, in der sie sich aufopferte, nicht imstande, ihm die Kissen richtig zu rücken und das Deckbett zu lockern, so wie es ein Kranker bedarf, mit leiser Hand. Eine andere Mutter, von ungewöhnlicher Intelligenz, stand neben der Sofalehne, auf der der brennende, schmerzende Kopf ihrer Tochter lag, und schlug in lebhaftem Reden taktmäßig gegen diese Lehne. Und als ich mit einem Scherz diese hämmernde Hand arretierte, sagte sie mit freundlichem Spott: „Ach, was seid ihr Jungen weichlich!" Man kann sich danach vorstellen, wie zweckmäßig ihre „Krankenpflege" gewesen sein muß, der sie sich mit größter Pflichttreue unterzog. Weder Güte noch Verstand können hier die angeborene Fähigkeit ersetzen.

Und wieder andere habe ich gekannt: lärmend, gewaltsam in ihrer täglichen groben Arbeit, die sich im Krankenzimmer zur sorgsamsten, alles erratenden, lindesten Pflegerin wandelten.

Der Hauptgrundsatz aller gedeihlichen Kranken- und Genesendenpflege ist immer, daß man jede Unannehmlichkeit, jede Störung fernhalte, aber für unschädliche, erfreuende Eindrücke sorge. So wird man dem Fieberkranken alles aus Gesicht und Gehör zu bringen suchen, was ihn beunruhigen könnte. Deshalb sollen Schlafzimmerwände mit angenehm farbigem, sanftem Papier oder Anstrich versehen sein, aber keine Muster haben, an dem die Augen des Kranken fasziniert und gequält zugleich hin und her klettern können. Deshalb soll man auch keine Bilder, namentlich keine mit erschütterndem oder grausigem Vorwurf, auch keinerlei Figurenbilder in seinem Gesichtskreis lassen, allenfalls schon eine schlichte Landschaft. Denn aus jedem schafft sich die schwankende Fieberphantasie Furcht- oder Zornerregendes und steigert sich daran.

Ganz dasselbe ist mit Geräuschen, ja, auch Gerüchen der Fall. Namentlich Blumendüfte sind durchaus vom Krankenzimmer auszuschließen, während duftlose Blumen, besonders solche, die der Kranke liebt — nicht allzu nahe, aber so gestellt, daß sie ihm von selber ins Auge fallen —, eine freundliche Beschäftigung für die matten Gedanken sind.

Es ist dem Kranken angemessen und also wohltätig, versorgt zu werden. In je selbstverständlicherer Art das geschieht, je weniger er sich um irgend etwas zu kümmern braucht, als um den Kampf gegen die Krankheit selber (so unbewußt er auch geführt werden mag), um so wahrscheinlicher und rascher wird sein Sieg sein. Darum sollte man einen ernstlich Kranken mit keinen Fragen behelligen, aber seinen Wünschen mit so viel Sorgfalt entgegenkommen, daß er sie meistens erfüllt sieht, ehe er sie äußerte.

Sehr wichtig ist es, so viel Anmutiges wie irgend möglich ins Krankenzimmer zu bringen. Man soll dem Kranken jede unnötige Erinnerung an seine Krankheit ersparen, also Medizinen und Gerätschaften zur Pflege nur solange sie gebraucht werden ihm vor Augen führen. Sonst gehören sie in einen Nebenraum, ist der nicht vorhanden, jedenfalls außerhalb des Gesichtsfeldes des Kranken. Auch das Licht stelle man so, daß sein Schein den Kranken niemals belästigen kann. Braucht man die ganze Nacht durch Licht, so soll es derartig gestellt sein, daß es keinerlei groteske Schatten in den Sehkreis des Kranken wirft. Auch der Lichtkreis, den es an die Zimmerdecke zeichnet, soll außerhalb seines Sehbereichs liegen. Auf die reizbaren Nerven des fast immer unruhig Schlummernden wirkt dieser ungewohnte Schein meistens stark genug, um ihn immer wieder zu stören.

Auch die Vorhänge schließe man so sorgfältig, daß

sich kein scharfer Lichtstrahl hindurchstehlen kann. Das braucht ja den Luftwechsel nicht zu hindern.

Vor allem achte man aber darauf, daß der Kranke alle Speisen zierlich angerichtet bekommt, und nie zuviel auf einmal. Man lasse sich ja die Mühe nicht verdrießen, mehr zu holen! An einem zu vollen Teller erlahmt die schüchterne Eßlust nur allzuleicht. Solange der Kranke so schwach ist, daß ihn das Essen ermüdet, bereite man ihm jede mögliche Erleichterung: man gebe ihm also z. B. die Suppe nicht auf einem Teller, sondern in einer leichten, zierlichen, nicht zu sehr gefüllten Tasse; flache, fest auf der Untertasse stehende Schalen pflegen am bequemsten zu sein. Feste Nahrung gebe man zierlich zerlegt, am besten jedes für sich. Über die Art der Ernährung habe ich beim Kochen für Kranke (weiter oben) gesprochen.

Wenn es ans Aufstehen des Kranken geht, so lasse man ihn zuerst warm eingehüllt nur auf kurze Zeit im Lehnstuhl im selben Zimmer sitzen, und steigere diese langsam, lasse nur wenige Schritte anfangs machen. Auch die Füße sollen bei dem Sitzenden warm eingehüllt auf einem Schemel ruhen oder gar gestreckt liegen. Noch besser ist es in vielen Fällen, die ersten Male sich nur auf einen Diwan zu legen. Je allmählicher man die Fortschritte anfangs steigert, um so rascher und frischer werden sie später getan werden können. Nie sollte man es zu einem Gefühl der Erschöpfung oder gar zu einer Ohnmacht dabei kommen lassen! Bei großer Schwäche sichert man den Kranken dagegen durch einen gelegentlichen Schluck Wein, Fleischbrühe, ein Stückchen Butterbrot mit Fleischextrakt.

Das Aufstehen wird zuerst auf den Nachmittag beschränkt, erst wenn es ein paar Stunden lang gut ertragen ist, kann man vormittags eine halbe Stunde

nach dem zweiten Frühstück einen Versuch machen, aber vor dem Essen noch wieder ins Bett gehen.

Sobald der Genesende ohne große Anstrengung gehen kann, wenn auch noch am Arm seines Pflegers, wird es ihm wohltätig sein, sein Krankenzimmer gegen ein anderes zu vertauschen. Inzwischen wird sein Bett gründlich gelüftet (aber auch wieder gründlich erwärmt!), alle Sachen möglichst in die Sonne gelegt. Wundervoll ist es, sich in ein solches Bett wieder niederzulegen.

Die beste Genesungshilfe sind Sonne und Luft! Sobald der Genesende stundenlang auf sein kann, soll er diese womöglich im Freien liegend verbringen. Sehr warm gekleidet, sobald nicht volle Sommerwärme herrscht, aber in der Sonne, den Kopf gegen ihre Strahlen sorgsam geschützt. Es ist unglaublich, wieviel Wärme, besonders direkte Besonnung, ein Genesender erträgt, und wie er an ihr gesundet! Nur das Gehirn bedarf des Schutzes vor ihr, am zweckmäßigsten durch einen so weit entfernten Schirm, daß die Luft den Kopf ungehindert umspülen kann. Man soll sich auch vor Wind nicht allzu ängstlich hüten — immer genügend warme Körperbedeckung vorausgesetzt. Nicht leichter Wind, nur starker oder Zugluft kann freilich sehr schädlich sein, namentlich ist letztere stets gefährlich.

Stets bedenke man, daß der ganze Mensch krank war, daß er also körperlich und seelisch neuer Kräfte bedarf. Die werden nur durch gute Ernährung (die sehr eiweißreich sein muß, weil jede ernsthafte Krankheit am Bestand des Körpers zehrte, der nun so rasch wie möglich wieder herzustellen ist), gute, reine Luft mit tiefem Atmen und Freude jeder Art ersetzt. Wer diese drei Helfer heranzuholen und zu halten vermag, ist der wahre Krankenpfleger!

Einundzwanzigstes Kapitel: Anmerkungen zur Kinderpflege und Erziehung.

In den vorhergehenden Kapiteln ist eine Hauptwirksamkeit der Frau im Haushalt beiseite geschoben worden, obgleich sie vielleicht das wichtigste Gebiet betrifft: die ethische. Das geschah, weil dies Feld bereits gründlich von Elsbeth Krukenberg in dem Band dieser Sammlung: „Die Frau in der Familie" bearbeitet ist. Ich verweise also auf diesen Band und beschränke mich hier auf einige kurzgedrängte Andeutungen.

Meiner Ansicht nach hängt im Bereich des Haushalts diese Dreiheit aufs innigste zusammen: hygienische, ästhetische und ethische Erkenntnisse.

Wie nur in einem gesunden Körper ein gesunder Geist hausen kann, so kann sich auch nur körperlich-seelische Feinfühligkeit — und diese scheint mir für den gesunden Menschen das an unserer Stelle Bedeutsame der Ästhetik zu sein — auf gleicher Grundlage entwickeln. Und wie ich glaube, muß aus beidem — immer Kraft und Gesundheit Leibes und der Seele vorausgesetzt — allerhand wesentliches, ethisches Müssen im Hause emporwachsen, wie der Baum aus seinen Wurzeln.

Unter die hygienische Fürsorge der Hausfrau fallen alle Glieder des Hauses. Sie beginnt beim Mieten der Wohnung, das meistens Aufgabe der Frau sein wird, oder bei Kauf oder Bau des Hauses; auf beide wird sie durchgängig von entscheidendem Einfluß sein, auch wenn sie sie nicht selber auf Händen hat.

Wie es hier besonders ihre Aufgabe ist, für die besten hygienischen Vorbedingungen zu sorgen, die erreichbar sind, also für soviel Sonne und Luft wie möglich, für die Nähe oder Erreichbarkeit von Wald,

Wasser und Feld in der Großstadt, für den eigenen, wohlgelegenen Garten im Vorort oder in der Kleinstadt, so ist es recht eigentlich eine erste Aufgabe im Haushalt, dafür zu sorgen, daß von diesen guten Vorbedingungen eines gesunden Lebens auch der volle Gebrauch von alt und jung gemacht werden könne und auch wirklich gemacht werde.

Auch hier wird stets das Beispiel unendlich viel mehr vermögen als die Predigt, und eine Belehrung durch Tatsachen stets der durch Worte vorzuziehen sein.

So wird eine Hausfrau, die selber früh auf ist und frohen Angesichts die Morgenstunden schaffend verwendet, alle Hausgenossen williger finden, ihrem guten Beispiel zu folgen, als eine andere, die lieber lange schläft, mag sie auch noch so fleißig ihre hohe Meinung von der Morgenstunde aussprechen, die da Gold im Munde hat.

Neigen Hausgenossen dazu, — besonders tun Kinder das ja gern — nicht rechtzeitig sich zu den Mahlzeiten einzufinden, so folge man ruhig dem guten alten Spruch: „Wer nich kümmt tau rechter Tid, dei geiht dei Maltid quit". Überhaupt liegt eine solche Fülle von praktischen Erziehungsmitteln durch den Haushalt in der Hand der Frau, daß er ihre große Aufgabe als Erzieherin — und nicht nur die Kinder bedürfen dessen! — wesentlich erleichtert. Denn er lehrt durch Tatsachen.

Freilich, wer erziehen will, muß nicht nur selber gut erzogen sein, er muß auch in unablässiger Arbeit an sich selber die eigene Erziehung dauernd vervollkommnen. Diese aber darf, um wirklich heilbringend für die ganze Hausgemeinschaft zu sein, keinesfalls in allzu großer Selbstbelastung oder gar in Unterschätzung des Wertes der eigenen Persönlichkeit und der eigenen Arbeit bestehen.

Sehr leicht verleitet die Natur der häuslichen Arbeit gerade die gute Frau dazu, sich als eine Art Lasttier anzusehen, das eben dazu da ist, Mann und Kindern das Leben dadurch angenehm zu machen, daß sie sich selber mit allem Unangenehmen belädt, was nun doch einmal im Haushalt unvermeidlich ist.

Nichts ist verderblicher für beide Teile. Denn es verrückt alle Grenzsteine. Es sollte für jeden einen bestimmten Kreis von persönlichen Pflichten im Hause geben, denen er durchaus zu genügen hat.

Es ist gewiß ein Lob für eine Hausfrau, daß „sie sich vor keiner Arbeit scheut". Darum sollte sie dies Lob auch nicht egoistisch für sich allein beanspruchen, sondern den Ihren allen den gebührenden Anteil daran gewähren. Besonders in Deutschland ist es durchgängig ein Fehler der Hausfrau, sich aufzuopfern. Damit schädigt sie nicht nur sich selber, vor allem schädigt sie die Meistbetroffenen — und das pflegen die Söhne zu sein, die Töchter meist in geringerem Grade. In diesem Punkt kann man der durchschnittlichen deutschen Hausfrau gar nicht genug von allzu großer Demut, allzu großer Aufopferung abraten!

„Ach, das ist ja nur diese eine Kleinigkeit!" ist die stehende Antwort. Oder: „Ach, ich mache das ja viel rascher selbst!"

Ja, verehrte Frau, darum handelt es sich aber gar nicht! Es ist die ungeheure Summe dieser kleinen Dienste, die du deinen Kindern überflüssigerweise leistest, die eure Stellung zueinander in so überaus schädlicher Weise verschiebt.

Du bist eben *keine* gute Erzieherin, wenn du deinem Kinde, das, gutartig, die größte Lust daran hat, dir zu helfen, diese Freude nimmst, weil du das „rascher" machst. Damit zerstörst du einen der edelsten Keime in seiner Seele, den Wunsch, hilfreich tätig zu sein.

Und bietet dein Kind dir seine Hilfe nicht freiwillig, so sollst du lieber versuchen, sie zu beanspruchen; es ist zu lehren, an andere zu denken. Denn es ist sehr möglich, daß dies ein Zeichen von Gleichgültigkeit und Selbstsucht ist. Das braucht es freilich nicht zu sein: es ist ebensogut möglich, daß dein Kind so völlig mit anderen Dingen beschäftigt ist, daß es einfach keine Zeit hat, selber daran zu denken, wie es dir helfen kann. Vielleicht wird es aber gern kommen, wenn du es dazu aufforderst. Mit dieser Aufforderung übst du ihm früh die Augen für das augenblicklich Nötige — für einseitig Begabte eine ungemein notwendige Ergänzung, sollen sie sich erfolgreich durchs Leben hindurchschlagen! Kommt dein Kind ungern, weil es entweder nicht folgen mag schlechthin, oder weil ihm das Helfen keine Freude ist — um so notwendiger bedarf es zu seiner Charaktererziehung einer erfreulichen Betätigung für andere. Nie aber darf das Erfreuliche in irgendeiner Leckerei bestehen, nie soll man Kinder quasi bestechen, damit sie eine Leistung für andere übernehmen.

Eine schwierige Aufgabe der Hausfrau und Mutter ist die hygienische Erziehung der Kinder. Auch hier wird Beispiel und Gewöhnung besser als Ermahnungen erziehen. Das kleine Kind hat an dem wohltemperierten Bade meist eine große Freude — man kann annehmen, daß das Schreien der Kinder im Bade nur ihr Widerspruch gegen unbehagliche Wassertemperatur ist, und man versuche ja, die behaglichen Wärmegrade ausfindig zu machen, da sie ungemein wichtig für das Gedeihen des Kindes sind. Auch beugt man dadurch der oft so langwierigen und soviel Ärger und Strafen bedingenden Wasserabneigung der Kinder am besten vor.

Überhaupt scheint es mir eine der wichtigsten Aufgaben gerade der Erziehung nach dieser Seite hin,

das Wünschenswerte und Heilsame zugleich nach Kräften zum durchgängig Angenehmen zu machen, es scheint mir weit mehr darauf anzukommen, die Schönheit des Erstrebten verlockend gerade für das junge Kind zu machen, als es dem Kinde als harte Pflichterfüllung aufzulegen, und diejenige Mutter scheint mir die weiseste Menschenbildnerin, deren Kinder von vornherein mit Lust und Freude an alles herangehen, sobald es nur heißt: „Mutti möchte das gern." Wie das zu erreichen ist? — Der wäre ein unerhört weiser Ratgeber, der dafür ein Rezept geben könnte, das nie fehlschlägt! — Aber da Mutter und Kinder jedes ihre Persönlichkeit haben, so ist es ganz unmöglich, für den Einzelfall auch nur Grundregeln zu geben.

Nur das läßt sich sagen: sei selber so angespannt wie möglich mit deiner eigenen Erziehung beschäftigt, laß dir vor allem nie eine Laune, eine Heftigkeit oder gar Ungerechtigkeit durchgehen, versorge dein Kind gesundheitlich nach bestem Vermögen, gib ihm einfache Nahrung zu bestimmten Zeiten, frische Luft und den vielen Schlaf, dessen es bedarf, und dann laß es soviel wie möglich sich auf seine Art entwickeln.

Im ganzen ist ein Ermutigen zum Guten ein weit besseres Erziehungsmittel als tadeln und strafen. Ganz gewiß soll man keine Unarten durchgehen lassen — soweit es aber möglich ist, soll man ihr Entstehen verhindern. Auch hier ist die Gewöhnung von unendlichem Wert: die dauernde Gewohnheit fröhlichen Helfens, wie es die Mutter dem Kinde sehr wohl unmerklich anerziehen kann, macht vielleicht die festeste Grundlage eines glücklichen Lebens aus.

Freilich ist das momentan mühsamer, als einfach selber zu tun, was nötig ist! Aber nur für den Augenblick. Das Kind hat ein ungemeines Tätigkeits-

bedürfnis, und seine liebsten Gefährten sind stets die, denen es helfen, für die es sorgen kann. Wohl den Kindern, deren Mutter diese edlen Keime sich auf eigene Methode entfalten läßt! Und wohl auch der Mutter selber, denn beide werden eine köstliche Lebenszeit miteinander haben!

Auf dem Grunde unbedingten Vertrauens, das nur auf solche Weise erwachsen kann, können dann auch Forderungen der Reinlichkeit, Selbstbeherrschung und Höflichkeit nicht erzwungen, sondern durch die willige Einsicht des Kindes in ihre Berechtigung, mit ihm gemeinsam erfüllt werden.

Je früher man das Kind zur Wertung der eigenen Persönlichkeit bringen kann (leider wird ja allzuoft versucht, Willen und Selbstgefühl zu brechen, statt zu stählen und zu entwickeln!), desto leichter wird man es auch dahin bringen, die Unsauberkeit, zu der das junge Kind naturgemäß neigt, als etwas Unwürdiges abzulegen. Es ist aber ein großer, auch ethischer Fortschritt, der damit getan ist: denn nun kann sich der gesunde Widerwille gegen allen Schmutz frei entwickeln.

Daß damit nicht etwa die übliche Feigenblattmethode, die vor dem Natürlichen zurückscheut, sobald es irgendwie das Gebiet des Geschlechtlichen streift, empfohlen werden soll, versteht sich eigentlich von selber. Gerade sie scheint mir das strikte Gegenteil einer weisen und guten Erziehung. O ja, sie ist bequem, wie es auch bequem ist, alle unbequemen Kinderfragen einfach abzuweisen. Eltern, die eine solche Vogelstraußpolitik ihren Kindern gegenüber treiben, sind dann noch meistens entrüstet und tadeln oder strafen gar ihre Kinder, wenn sich gelegentlich herausstellt, daß sie sich die Auskunft, die die Eltern verweigerten (und damit erst recht interessant machten)

aus anderen, wenig wünschenswerten Quellen geschöpft haben. Daß nicht die Kinder, sondern die Eltern hier allein die Schuld, und eine ganz schwere Schuld, den Kindern gegenüber haben, hindert Oberflächlichkeit, Gedankenlosigkeit und Schematismus nur Allzuviele, zu begreifen. Denn das Kind muß fragen und forschen nach den unendlichen Rätseln, die das Leben in immer neuer Fülle vor ihm ausschüttet: das ist der Grundtrieb seiner Natur. Und die höchste Aufgabe der Eltern ist es, ihm nach bestem Vermögen zu helfen. Naturgemäß drängen sich aber die Fragen nach Ursprung und Entstehung des eigenen Lebens schon früh auf; sehr früh auch kommen in unzähligen Fällen unklare erotische Empfindungen dazu.

Wir sind leider schlechte Naturbeobachter geworden, sonst wüßten wir, daß dies keineswegs eine nur menschliche Eigenschaft oder gar eine zu strafende oder zu vertuschende „abnorme" Verirrung des Kindes ist, sondern eine Neigung, die bei allen Tierarten durchaus die Regel bildet. Auf jeder Jungviehkoppel kann man sich davon überzeugen.

Ist die Neigung eine elementare, so ist ja natürlich damit nicht gesagt, daß sie nicht zu bekämpfen ist: aber zu strafen, als Verbrechen zu behandeln ist sie nicht! Als überflüssig, töricht, schädlich hinzustellen ist sie, je nach Anlage des Kindes. Vor allem ist mit der Geheimniskrämerei zu brechen — aber freilich kann das erfolgreich nur von solchen Wissenden geschehen, die reines Herzens sind.

Darum, Väter und Mütter, die ihr eure Kinder stark, rein, gesund an Leib und Seele haben möchtet: seid selber stark, rein und gesund an Seele und Sinnen! Nur um diesen hohen Preis könnt ihr diese höchsten aller Lebensgüter euren Kindern vererben! —

Niemals mache man aus einer kleinen Unwahrhaftig-

keit des Kindes ein Verbrechen. Es ist für Erwachsene ungemein schwer, zu entscheiden, wo beim Kinde die Grenze zwischen Wahrheit und Unwahrheit liegt. Selbst greifbaren Unwahrheiten, wenn sie aus Furcht vor Strafe entspringen, sollte man liebevoll auf den Grund gehen und wohl das Niedrige aller Lüge dem Kinde klarzumachen suchen, ihm aber auch den Anlaß dazu nehmen. Denn alles Schwache sucht sich zu schützen, und da das Kind durchaus im Augenblick lebt, fehlt ihm sehr lange die Überlegung der Folgen, die dem Erwachsenen ganz von selber kommt. Wer sich seiner eigenen Kindheit, ihrer bangen Sorgen, heftigen Furcht, köstlich zeitlosen Freuden erinnern kann, muß so viel Mitleid mit jeder Kinderangst haben, daß er diesen tiefen Schatten nach Kräften von den werdenden Menschen fernzuhalten sucht. Er wird auch wissen, daß schon die körperliche Übermacht des Erwachsenen seinen Zorn zu einem so lähmenden Entsetzen bei phantasievollen oder nervösen Kindern machen kann, daß in panischem Schrecken jedes Mittel ergriffen wird, um dem zu entgehen, und daß also die Lüge als nächstes Auskunftsmittel ergriffen wird. Niemals auch sollte man sich hinreißen lassen, zornig zu strafen! Nie wird eine im Zorn erteilte Strafe einen heilsamen Einfluß auf ein Kind ausüben können. Immer soll das Kind, wenn eine Strafe unvermeidlich ist, empfinden, daß der Strafende unter ihrer Notwendigkeit selber tief leidet. Man soll sie, da stolze Kinder — und alle sollten das sein! — sehr früh das Schimpfliche der Strafe empfinden, völlig auf schimpfliches Benehmen des Kindes: Verleumdung, Quälerei von Spielgenossen und Tieren (soweit das Kind das in böser Absicht tut), Lügen zum eigenen Vorteil usw. einschränken.

Je inniger das Verhältnis zwischen Eltern und

Kindern ist, desto machtvoller wird auch die Furcht, sie zu betrüben, einen Wall gegen alles Unrecht um die Seele des Kindes bauen. Je mehr man diese Furcht vor dem Unrecht aber in die Freude am Guten durch die eigene Freude des Kindes an jedem Selbstbezwingen wandeln kann, bis man zu dem Zauberwort gelangt: „Das versteht sich ja von selbst," desto froher und stärker wird man seines Kindes Seele machen und desto furchtloser, freier und selbständiger auch. Das aber dürfte wohl das Ziel aller wahrhaften Erziehung sein, und auf diesem Wege gelangt man bei denen, denen die gütige Natur die Fähigkeiten dazu mitgab, zu der schenkenden Tugend, die Nietzsche mit Recht als höchstes Menschenglück preist.

Aus der Achtung vor der eigenen Persönlichkeit entwickelt sich neben der Rücksicht auf andere auch naturgemäß ein frohes Schönheitsgefühl. Nicht, daß es gelegentlich Fremden im Hause anmutig sei, sondern daß das Haus seinen Bewohnern stets ein liebliches Gesicht zeigt, ist das Zeichen wirklicher ästhetischer Kultur, die zwar die Hausfrau leiten und verlangen, aber doch nur mit Hilfe aller übrigen Hausgenossen leicht und dauernd erreichen kann. Auch die Kinder — und das ist auch hier das erzieherische Moment — können durch tausend kleine Dinge zu des Hauses Anmut sehr wirksam beitragen.

Wo z. B. alles Schuhzeug sorgsam gereinigt wird, ehe man Treppen oder Flure von außen betritt, wo zierlich gegessen, keine Speisen verschüttet, jedes Gerät wieder an seinen rechten Platz getan wird, bleibt Anmut und Ordnung im Hause durch das selbstverständliche Zugreifen aller. Nie entsteht hier bei unerwartetem Besuch die unerfreuliche Hast und Unruhe des Aufräumens, die die übliche ominöse Frage: „Störe ich auch nicht?" selbst denen in den Mund legt, die sie sonst

als geschmacklos abgetan haben, da sie den Angeredeten nach dem Kodex des Üblichen gerade in solchen Fällen zur überflüssigen gesellschaftlichen Lüge nötigt. Warum — wenn ich etwas Erfreuliches mit meiner Gegenwart bringe —, warum soll ich nicht einmal stören? Bedeutet doch dies Wort hier einfach, daß der Besuchte in einer Beschäftigung jedenfalls unterbrochen ist. Daß das durch einen Besuch geschieht, ist selbstverständlich — wozu also noch darüber reden? Bloß um zu hören, daß man gar nicht im geringsten störe? Auch diese Floskel sollte man mit vielem anderen, an dem auch der Wunsch schuld ist, als müßige Dame zu erscheinen (nur diese, als die stets unbeschäftigt gedachte, stört man nicht), aus unserer arbeitsfrohen und -stolzen Zeit verbannen.

Läßt man alle Bewohner an Aufrechterhaltung von Anmut und Ordnung im Hause teilnehmen, so entwickelt sich sehr rasch eine allen gemeinsame Liebe und Sorgfalt, die aus der Wohnung erst das „Haus“ schafft. Sie alle erkennen, wieviel Sorgsamkeit nötig ist, um es wirklich gemütlich zu haben, daß aber diese sehr leicht aufgebracht wird, sobald eben alle bemüht sind, sie zu erhalten, und niemand sie gedankenlos zerstört.

Dazu ist nötig, daß alle Geräte in jedem Zimmer den Platz erhalten, an dem sie am bequemsten für den durchgängigen Gebrauch stehen. Wenn Vater und Mutter keinerlei Unordnung machen und dulden, so wirkt dies Beispiel mit heilsam ansteckender Kraft auf die Kinder ein, ganz von selber, wie alle beste Erziehung.

Ich brauche nicht im einzelnen auszuführen, wie nach allen Richtungen hin ein solches Hauswesen samt seinen Bewohnern gefördert wird, wie gut dies die Kinder an Achtsamkeit, Sorgfalt und Rücksicht

gewöhnt, ohne ihnen oder den Erwachsenen damit irgendwelche Last aufzulegen. Denn es kostet mir genau die gleiche Zeit, appetitlich oder unappetitlich zu essen, den Stuhl, auf dem ich saß, an seine Stelle zu schieben oder ihn im Wege stehen zu lassen. Das eine Verfahren ist aber nicht nur erfreulich für die Anwesenden, es erleichtert auch die Hausarbeit wesentlich — ganz abgesehen von der Rücksichtnahme, die es unmerklich den Dienstboten gegenüber anerzieht, und die ich für eine der allernotwendigsten Qualitäten für eine begründete Selbstachtung halte: die Rücksichtnahme, die einem wirklich fürsorgenden Gemüt entspringt und die sich also unbedingt dem irgendwie Schwächeren gegenüber am selbstverständlichsten betätigt. Von Natur besitzen sie wenige Menschen, wie überhaupt die geborenen Kulturmenschen sehr seltene Geschöpfe sind, aber beim Durchschnitt sind die Anlagen dazu doch in einem solchen Maße vorhanden, daß sie mit einigem Nachdenken, einiger Sorgfalt der Erzieher leicht entwickelt werden können, zum Heil des einzelnen und zum Aufstieg der Gesamtheit.

Es ist wohl möglich, daß man es kleinlich von mir findet, die „armen" Kinder so früh einspannen zu wollen. Ich glaube, daß es im Gegenteil der größte Dienst ist, den Kindern so früh wie möglich die sogenannte gute Kinderstube angedeihen zu lassen, deren Mangel sie im späteren Leben nur in Ausnahmefällen ergänzen können. Ich glaube auch, daß diese gute Kinderstube keineswegs auf die wohlhabenderen Volksschichten beschränkt zu sein braucht. Viele Beispiele des täglichen Lebens sprechen dafür. Deshalb sollten alle Eltern, die nicht gedankenlos in einen goldenen Kelch bei ihren Kindern sehen, sondern sie zu so glücklichen, dem Leben gewachsenen Menschen machen möchten, wie es irgend in ihrer Macht steht,

auch diese scheinbare Kleinigkeit, die eine gute Grundlage wahrhaft menschenwürdiger Charakterentwicklung sein kann, nicht vernachlässigen, sondern zum Ausgangspunkt fröhlicher Selbsterziehung ihrer Kinder zu machen suchen.

Fröhliche Selbsterziehung! Es ist ein erfreuliches Zeichen, daß in unserem Volk sich das Verständnis für diese schönste Erziehungsart, die ganz unseren heutigen Lebensbedingungen entspricht, dauernd steigert. Als jüngster Sproß dieser Anschauung ist neben der Wandervogelbewegung unter unserer Schuljugend die der Pfadfinder und Pfadfinderinnen aufs wärmste zu begrüßen, die unsere armen Großstadtkinder in Wald und Feld nicht nur hinausführt, sondern sie wieder schauen, beobachten, erkennen lehrt und somit ein wundervolles Gegengewicht gegen die naturentfremdende Stadtzivilisation bildet, mit der wir uns nun doch einmal abfinden müssen.

Überall das Streben nach Selbständigkeit des Individuums — auch da, wo auf einen gemeinsamen Zweck hingearbeitet wird, ja, dort am allermeisten. So vollzieht sich die Entwicklung heute auf keiner mittleren Linie, sondern in den zwei großen Gegensätzen der persönlichen Unabhängigkeit und der starken Gebundenheit der einzelnen durch einen gemeinsamen Zweck.

Ist das aber das Charakteristische unserer Tage, so kann nur diejenige Erziehung von wahrhaftem Wert sein, die in gleicher Richtung zu wirken sucht: Entwicklung der Selbständigkeit des Individuums zu freiwilliger Tätigkeit am Gemeinwohl. Was hier in der Familie begonnen wird, setzt sich später naturgemäß fort in Gemeinde und Staat.

Zweiundzwanzigstes Kapitel: Rückblick und Ausblick.

Die vorstehenden Kapitel haben gezeigt, daß auch das Hauswesen keineswegs ein vereinzeltes Dasein innerhalb der gesamten Entwicklung führen kann, daß es vielmehr durch die weitverbreitete Vorstellung aufs Ernsteste und Vielseitigste geschädigt ist, es könne dauernd in alten Formen weiter bestehen, obwohl ringsum im lauten Leben der Maschinenzeit sich der größte Umschwung vollzog, den die vielbewegte Geschichte menschlicher Entwicklung kennt.

Solange man nicht erkannte, wie eng verbunden alle Übelstände, die man im Haushalt empfand, mit diesem Umschwung sind, konnte man naturgemäß auch nicht den rechten Weg zu ihrer Bekämpfung finden. Man sah die Grundursachen nicht und suchte an ihrer Stelle die Symptome zu bekämpfen, die man für das Übel selber nahm; man sah die Schwierigkeiten nur in persönlicher Untüchtigkeit der Generation und übersah dabei, daß die Klagen über schlechte Dienstboten auf der einen, schlechte Herrschaften auf der anderen Seite niemals gefehlt haben — wie sie auch wohl kaum jemals verstummen werden. Weil man aber den Zusammenhang des Haushalts mit dem übrigen Dasein erst in den letzten Jahren stark betont hat, so bahnt sich auch erst jetzt eine Denkart unter den Hausfrauen an, die alle Probleme unserer Frage nicht mehr nur aus dem Sehwinkel des eigenen Hauses betrachtet, sondern die unausweichliche Entwicklung der Gesellschaft und ihrer Arbeitsformen mit in Rechnung stellt, die die heutige Lage des Haushalts zu einer so viel schwierigeren machen, als es alle früheren waren.

Man darf sich nicht verhehlen: in der Entwicklung der Arbeitsmethoden blieben wir zurück. Immer aber

liegt die Schwere eines jeden Kampfes auf dem Marsch bei Vorhut und Nachhut. Und der unsere ist vielleicht dadurch besonders erschwert, daß der Kampf gegen die Gewohnheiten und Auffassungen von gestern noch nicht von der ganzen Masse unserer Hausfrauen mit vollem Herzen geführt wird. Denn man hat darum noch nicht mit jahrhundertlangen, in Fleisch und Blut übergegangenen Vorstellungen gebrochen, wenn man auch seinen Verstand gründlichst überzeugte, daß diese einstmals guten Dinge eben für das veränderte Heute unbrauchbar geworden sind. Gerade in unserem Falle wird es langer erzieherischer Arbeit, wird es einer allgemein verbreiteten gründlichen Einsicht in die wirtschaftliche Umwälzung der jüngsten Vergangenheit und ihrer unabänderlichen Folgen bedürfen, wie sie unsere Schulen bisher nirgends spendeten, um das Verständnis für die Bedeutung dieser Wandlungen gerade für den Haushalt zu einem selbstverständlichen Besitz beider Geschlechter zu machen.

Denn es nützt wenig heutzutage, daß man diese Grundtatsachen unserer wirtschaftlichen Entwicklung und ihren bestimmenden Einfluß nur einem Geschlecht klar macht. An Erkenntnissen von grundlegender Bedeutung müssen beide Geschlechter vollen Anteil haben, denn nur so können sie zu völliger Schätzung jeder Art von Arbeit, häuslicher oder außerhäuslicher, körperlicher oder geistiger, gelangen und zu der unbedingt erforderlichen Einsicht heranreifen, wie notwendig und gegenseitig unentbehrlich alle Zweige menschlicher Tätigkeit einander ergänzen, sich gegenseitig stützen und fördern, außerhalb und innerhalb des Hauses.

Das heißt zwar mit ihrer Form, aber nirgends mit der Vergangenheit selber brechen: erfaßt doch vielfach unsere Zeit wieder uralte Weisheit mit neuer Einsicht, uralte Weisheit, die man lange überwunden zu

haben glaubte. Ich brauche nur auf die erneute Bedeutung hinzuweisen, die man heute — wenn auch oft unter hochklingendem Namen und zu phantastisch hohen Preisen — den vielverspotteten Hausmitteln wieder beilegt, die früher in jedem Garten gebaut oder in Wald und Feld von kundigen Händen alter Frauen gesammelt wurden, häufig noch an heiligen Tagen und Zeiten, die die Kirche sich klug angeeignet hatte, als sie das Heidentum überwand, die aber doch noch einen Abglanz der alten Götterwelt bis in unsere Tage hineinfallen lassen, der wenigstens in stillen Volksecken aufleuchtet, die noch Lust an alten Geschichten und ein freundliches Lächeln für sie haben.

War aber früher die Frau in den Formen ihrer Zeit die Heilkundige, so besinnt unsere Zeit sich wieder darauf, daß sie zu Unrecht aus diesem Amt ausgeschaltet ist, und allmählich tritt sie den alten Besitz unter neuen Formen wieder an.

So wollen wir überall den Spuren des guten Alten nachgehen — und es heißt wohl mit Recht, daß Frauenaugen eine besondere Schärfe haben, sie aufzufinden, und Frauenhände Festigkeit und Zartheit zugleich, wie ihrer vergessene und verstaubte Dinge bedürfen.

Aber immer wollen wir eingedenk bleiben, daß kein Heute jemals so unbedingt seine eigenen Lebensformen haben mußte wie das unsrige. Denn zwischen Heute und Gestern gähnt eine Kluft, die alle Methoden von gestern zu Hemmnissen macht, wenn sie sich nicht rechtzeitig und schmiegsam zu heutigen umbilden lassen.

Das aber bildet die größte Schwierigkeit im Dasein des Haushalts, daß man diese Einsicht lückenhaft und verspätet auf sein Gebiet übertrug. Ist das Bezeichnende an aller modernen Arbeit auf der einen Seite die Spezialisierung in den Arbeitsmethoden und auf der anderen die Zusammenballung der arbeitenden

Kräfte — der Menschen, der Maschinen wie des Kapitals —, so wird eine völlige Übertragung dieses Systems auf die Arbeit im Haushalt überhaupt nicht möglich sein, denn sie widerstrebt seiner Natur.

Ist aber damit etwa dem Haushalt und seiner Bedeutung das Todesurteil gesprochen?

Ich glaube nicht. Vielmehr glaube ich, daß Spezialisierung und Zusammenballung zeitweilige Erscheinungen sind, die vielleicht schon ihren Höhepunkt erreicht haben; daß vielleicht schon die Welle langsam zu verlaufen anfängt, die sie emportrug, der sehr sanften Kurve zu, in der sich stets, über unzählige anschwellende Wellentäler und -berge hinweg, das langsame Emporwachsen zu größerer Kulturhöhe vollzieht. Ging der Gischtkamm der Welle auch über unsere Köpfe hinweg, so scheint es mir doch, daß die Kraft ihrer Wasser uns weiter tragen muß und wird, den Strom heutigen Lebens entlang.

Denn es ist ein ganz modernes Bedürfnis, das wir gerade heute durch den wohlgeführten Haushalt zu befriedigen haben: das Bedürfnis nach Umschränkung und Stille im Gegensatz zum außerhäuslichen Daseinstumult von heute.

Solange man dies Behagen an die früheren Formen des Haushalts gebunden glaubte, war es natürlich, daß die Sachlage um so verzweifelter aussah, je mehr im ganzen übrigen Arbeitsleben moderne Methoden zur Geltung gelangten. „Stillstand ist Rückgang", hieß es auch hier, und man versuchte, dem Haushalt, der dem Stillstand verfallen schien, den Rücken zu kehren.

Nun aber erwies sich, wie eng die Bande sind, die Heim und Menschen aneinanderketten. Gerade in den Weltstädten wuchs ein stürmisches Verlangen nach dem eigenen, umgrenzten Heim aus der Weltstadt selber, aus ihrer Spezialisierung der Arbeit

und Zusammenballung der Menschenmassen zugleich empor.

Und wie überall fand der Wille einen Weg: hatte die Maschine dem Hause alle Arbeit entrissen, die früher zahlreiche Menschenhände für die kleine Gemeinschaft des Hauswesens leisteten, so vermochte sie jetzt, die übriggebliebene mechanische Arbeit, für die es im Hause immer mehr an Menschenhänden fehlt, in die eigenen, eisernen Hände zu nehmen. Mehr und mehr wird auch hier, wie es überall in der heutigen Entwicklung augenfälliger als in irgendeiner früheren geschieht, das rein Mechanische von der Maschine übernommen, während der Mensch mehr und mehr zum Lenker wird.

Solange der Mensch vorwiegend das Tier mit der mechanischen Arbeit belastete oder von Maschinen nur so weit etwas wußte, als sie durch tierische oder die an den Ort gebundenen Kraftquellen des Wassers oder Windes bewegt wurden, war der Haushalt allgemein auf menschliche Arbeitsleistung angewiesen, und zwar überwiegend auf die Kraftleistung der Frau.

In der ganzen Entwicklungsgeschichte der Menschheit beruht Herrschaft auf Macht, auf Gewalt, Fehde, Krieg; anfangs auf brutaler körperlicher, erst ganz allmählich auf verfeinerter, vergeistigter Gewalt.

Was schwach war und nicht waffenfähig, stand unter Mundschaft, zählte nicht mit. Das waren als Geschlecht die Frauen, als Klasse die Hörigen. Diese Anschauung spukt in Hinsicht der früher hörigen Männerschichten heute nur noch in wenigen Hirnen. In bezug auf die Frauen und ihre Arbeit, ganz besonders auf die von Frauen geleistete im Haushalt, sitzt sie unserer Generation durchgängig noch fest im Blut. War doch diese Arbeit allein diejenige, die nie in Geld gewertet ward. Unsere Vorstellung ist aber von der

Verwechslung von „Wert“ und „Preis“ durchaus beherrscht, und es erscheint dasjenige in der Praxis allzu leicht „wertlos“, dem kein üblicher „Preis“, keine „Bezahlung“, Kurswert verschafft. Die Vorstellung, daß Hausfrauenarbeit überhaupt nicht wertbar sei, beherrschte bis vor kurzem den Durchschnitt beider Geschlechter, und sie ist eine der Ursachen der niedrigen Frauenlöhne in außerhäuslicher Arbeit so gut, wie sie die Hauptursache für den entrüsteten Widerstand ist, der so vielfach der geldlichen Wertung der Hausfrauenarbeit entgegengestellt wurde.

Nichts aber ist verhängnisvoller für die gerechte Einschätzung irgendeiner Leistung, als mit anderem Maß als dem allgemein gültigen und gängigen gemessen zu werden; und daß allein von allen Tätigkeiten heutigen Daseins die Hausfrauenarbeit eine unbezahlte geblieben ist, hat ungemein viel zu all den vielen Schwierigkeiten beigetragen, unter denen wir heute leiden, und deren endgültige Besiegung erst mit einer zeitgemäßen Wertung der Hausfrauenarbeit möglich werden wird.

Daß im Haushalt aber, auch hiervon abgesehen, ganz besondere Schwierigkeiten vorliegen, ist in seiner Natur begründet. Sie treten in unserer Zeit um so schärfer hervor, weil der Gegensatz des Arbeitsbetriebs außerhalb des Hauses gegen den inneren erst seit der Entwicklung der Maschinenzeit ein so scharfer geworden ist, und weil der Ausbildung für diese Arbeit keinerlei ernsthafte und systematische Aufmerksamkeit zugewendet wurde.

Während auf allen anderen Arbeitsfeldern eine immer stärker spezialisierende Ausbildung vorherrschend wurde, und zugleich die mechanische Leistung immer mehr vom Menschen auf die Maschine überging, blieb der Haushalt vielseitig in seinen Anforderungen, und

die Maschine hatte einen geringen Anteil an seiner Arbeit. Es blieb die Technik des Haushalts die alte, während ringsumher alle bezahlte Arbeit nach neuer Weise geschah. So sah man bald die Hausarbeit, die ja noch mit veralteten Methoden auskommen konnte, die für keine andere Arbeit mehr ausreichten, mit achselzuckendem Mitleid als ein Etwas an, das zu unternehmen für einen wahrhaft modernen Menschen keineswegs lohnend sei; ihre Arbeiterinnen erschienen mindestens als rückständig, leicht auch als unfähig.

Man folgerte gelegentlich auch wohl, daß nun der Einzelhaushalt überlebt sei, da er sich modernen Verfahren nicht anzupassen vermöge, und daß das alleinige Heil der Zukunft auch hier in Spezialisierung der Arbeit und Zusammenballung der Massen liegen müsse.

Nun ist es zweifellos, daß für viele Fälle eine Vergesellschaftung auch auf diesem Gebiet zweckmäßig, ja, vorläufig unentbehrlich ist.

Das tritt besonders dort zutage, wo viel arbeitende und lernende Jugend zusammenströmt, ist aber, abgesehen davon, eine allgemeine Erscheinung, die durch die Beweglichkeit großer Menschenmassen bedingt ist, die das moderne Verkehrswesen geschaffen hat. Es wäre ja möglich, daß hieraus sich auf kommunistischer Basis ruhende Versorgungsanstalten entwickelten: da aber bisher derartige Versuche nur auf kurze Zeit zu leben vermochten, so scheint entweder ihre Zeit noch nicht gekommen oder die Idee selber ist eine falsche.

Ich glaube das letztere. Kommunistisches Zusammenleben erscheint mir als einer der ärgsten Rückschritte, der über unsere jetzige Kulturepoche hinweg bis in vorgeschichtliche Zeiten zurückführt. Bestätigung für diese Ansicht sind mir die auf niedriger Stufe stehenden gemeinwirtschaftlichen Stammesgemeinschaften Polynesiens: denn diese „gedeihen“ nur, solange

sie nicht mit modernem Leben in Berührung kommen. — Da dies moderne Leben aber in seinen Arbeitsweisen die Individualität weit weniger zur Geltung kommen lassen kann, als die frühere handarbeitende Zeit, so muß ein Ausgleich auf anderem Gebiet geschaffen werden, auf dem des außerberuflichen Daseins; und es ist nur folgerichtig, daß dies Bedürfnis am stärksten dort zutage tritt, wo die Menschenanhäufung am längsten und stärksten wirksam ist. Denn dort ist es auch möglich, den Haushalt, der allzulange alten Methoden folgte, mit neuen auszustatten.

So ist es also nicht der Haushalt, der von der Maschinenzeit bedroht erscheint, sondern nur Methoden und Anschauungen in seinem Dienst — und beide sind durchaus so reformfähig, wie sie reformbedürftig sind. — Beides glaube ich in dem Verlauf dieses Buches nachgewiesen zu haben; ich möchte hier nur zusammenfassend nochmals betonen:

Es ist für seine gedeihliche Entwicklung unbedingt nötig, daß der Haushalt sich den Anforderungen unserer Zeit anpaßt.

Das kann nur geschehen, wenn alle Arbeit in ihm nach den allgemein gültigen Grundsätzen unserer Tage gewertet und geregelt wird.

Eine der größten Schwierigkeiten des jetzigen Haushalts bietet die Dienstbotenfrage. Sie wird aber kaum gedeihlich lösbar sein, solange die Dienstbotenordnungen fortbestehen, welche heute diese arbeitenden Frauen zu einem abgesonderten „Stande" stempeln.

Es liegt im wohlverstandenen Interesse aller Beteiligten, so rasch wie irgend möglich den freien Arbeitsvertrag auch hier zur vollen Geltung zu bringen. Erst wenn das geschehen ist, kann sich das ungünstige Verhältnis ändern, in dem heute das Angebot zur Nachfrage steht. Erst dann wird man mit guter Aussicht

auf Erfolg Schulen für Hausbeamtinnen einrichten und auch auf diesem Gebiet Qualitätsarbeit erreichen können, mit der eine gerechtere Wertung jeder Leistung im Haushalt Hand in Hand gehen kann.

Wie jede erfahrene Hausfrau weiß, ist die wirkliche Leistung mangelhafter Dienstboten häufig eine so geringe, daß man sie viel zu teuer bezahlt, selbst wenn diese Dienstboten nur geringen Lohn erhalten. Bei den hohen Wohnungs- und Lebensmittelpreisen unserer Tage betragen Kost und Wohnung eine Summe von ernsthafter Bedeutung für jeden Haushalt. Es dürfte also weit rationeller sein, diese mangelhafte Hilfe (die theoretisch ihren Hauptwert darin hat, stets zur Verfügung zu sein, praktisch aber gerade im entscheidenden Augenblick zu versagen pflegt) gegen eine geschulte, stundenweise zu vertauschen. Daß gutgeschulte Arbeit in allen Berufen immer entschiedener die ungelernte verdrängt, sollte die sorgfältige Beachtung der Hausfrauen finden: denn es ist durchaus Qualitätsarbeit, die im Hause getan wird: sei es Zimmerreinigen, Waschen oder Bügeln, stets handelt es sich um Dinge von beträchtlichem Wert, die ja nach der Güte der ihnen zugewendeten Arbeit gepflegt oder verdorben werden können — ganz zu schweigen von den ungenießbaren Speisen, die Ungeschicklichkeit und Achtlosigkeit oft in wenigen unbewachten Augenblicken herstellen können.

Zu Qualitätsarbeit fähig ist aber nur der tüchtige Mensch, der systematisch ausgebildet worden ist.

Niemand, der unsere durchschnittlichen Dienstboten kennt, wird behaupten wollen, daß das auf ihre Mehrzahl zutrifft. Von vornherein strömen heute nicht die Tüchtigsten in diesen Beruf, denn er ist ein persönlich gebundener noch in einer Zeit, die eine so weitgehende Abhängigkeit, wie die ihm auferlegte, als herab

setzend empfindet. Ist so das Material kein so hervorragendes im Durchschnitt, wie es nach den ungemein günstigen Erwerbsverhältnissen eigentlich sein könnte — wie steht es mit der Gelegenheit zur gründlichen systematischen Ausbildung? Ist es möglich, diese Ausbildung im durchschnittlichen bürgerlichen Hause zu finden? Ganz sicher nicht. Und so werden denn die verschiedensten Versuche auf diesem Gebiete gemacht. Trotzdem bleibt es fast immer dem Zufall überlassen, ob die oder die Anlage eines Dienstboten zur vollen Ausbildung gelangt oder nicht.

Ein weiteres wichtiges Moment ist die Fülle von Erleichterungen, die neuerdings dem Haushalt — dem großstädtischen als erstem, da er durch seine Gehäuftheit einen günstigen Boden für Massenbetrieb bietet — zu Gebote stehen: Zentralheizung, dauernder Zustrom von warmem Wasser, Gasherd, Staubsauger, Abfallrohr für Müll, von Wasserleitung und Wasserklosett als etwas Selbstverständlichem zu schweigen. Nimmt man dazu die Möglichkeit, alle Rohmaterialien für die Mahlzeiten bis aufs Bereiten zugerichtet kaufen zu können, so behauptet man keineswegs zuviel, wenn man sagt, daß die unangenehmste Arbeit im großstädtischen Hause von der Hand des Menschen bereits in die der Maschine übergegangen ist. Und der Zeit nach kann man heute bereits die übrigbleibende um die halbe Dauer der früheren verkürzt annehmen.

Daraus geht hervor, daß es für immer zahlreichere Familien ständig unwirtschaftlicher wird, eigene Dienstboten zu halten, daß die Entwicklung immer entschiedener modernen Lösungen zudrängt, wie sie sich z. B. durch das Unternehmen finden lassen mag, das vorläufig in London von der lady housekeeper in Angriff genommen ist, aber auch bereits in Berlin mit Erfolg versucht sein soll.

Dabei bleibt unbestritten, daß auch durch Einküchenhäuser und andere Einrichtungen, die sich in ähnlichen Richtungen bewegen, für viele eine Lösung der schlimmen heutigen (ich hoffe, man kann bald sagen: der bisherigen) Lage möglich ist. Ganz sicher wird auch die Gartenstadtbewegung auf dem hauswirtschaftlichen Gebiet noch vieles zu sagen haben und mit ihr die Landerziehungsheime, und jede Lust an gemeinsamer Stählung beider Geschlechter in Berg und Wald, in Luft und Sonne, an gemeinsamer Arbeit und Erholung. Denn auf keinem Gebiet heutigen Lebens wird Gutes und Dauerndes geschaffen werden können von der einen Menschenhälfte ohne die andere.

Wie aber die Dinge heute noch liegen, bleibt uns Frauen, die wir im Haushalt stehen, die täglich drängendere Arbeit, die Wege zu erkennen, auf denen der Haushalt von gestern, in dem wir alle bewußt oder unbewußt stecken, gehen muß, um nicht länger hinter der Entwicklung nachzuhinken, sondern als vollberechtigt sich den übrigen Arbeitsgebieten einzureihen.

Dabei müssen wir eingedenk sein, daß die körperlichen und geistigen Schädigungen, die unzweifelhaft die Einseitigkeit heutiger Arbeitsmethoden für die Masse unseres Volkes mit sich bringt, eines ganz starken Gegengewichts bedürfen, das der Massenanhäufung während der Arbeit gegenüber nur in einer Förderung individueller Neigungen und Bedürfnisse während der Erholung bestehen kann.

Die Mannigfaltigkeit individueller Forderungen und Neigungen, die neben der Zusammenhäufung der Massen das Kennzeichnende unserer Tage ist, findet aber nirgends so freien Spielraum wie im eigenen Hause, mag dies „Haus“ auch immerhin nur wenige Räume in einem mächtigen Großstadthause umfassen. Erst dieser ergänzende Gegensatz macht es dem Menschen

möglich, die Zusammenballung auf längere Zeit zu ertragen, welche für seine außerhäusliche Arbeit augenblicklich eine Lebensbedingung ist.

Deshalb kann es sich nicht darum handeln, den Haushalt aufzulösen, wohl aber darum, auch ihn mit modernem Geist zu erfüllen und ihn fähig zu machen, nicht länger der von gestern bleiben zu wollen, sondern aus allen Kräften danach zu streben, der von heute zu sein und der von morgen zu werden.

Bibliographie.

Benutzte Bücher:

Abel, Chemie in Küche und Haus. Teubner, Leipzig.
Athenstädt, Der häusliche Aufwand. Scheermesser, Salzungen.
Bienengräber, Die Jurisprudenz im Haushalt. Teubner, Leipzig.
Grupe, Margot, Die neue Nadelarbeit. Dürerverlag, Berlin.
Mayer, T. C., Heizung und Lüftung. Teubner, Leipzig.
Rubner, Nahrungsmittel- und Ernährungskunde. Ebenda.

Als empfehlenswert zur genaueren Orientierung auf Einzelgebieten führe ich weiter an:

Brandeis, Kochbuch für die Tropen. D. Reimer, Berlin.
Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks. Reclam, Leipzig.
Deutscher Frauenkongreß, Berlin, 27. Febr. bis 2. März 1912. Teubner, Leipzig.
Das Buch enthält die sämtlichen Vorträge dieser höchst bedeutsamen Tagung. Für die Leser des „Haushalts" dürften neben dem Vortrag von Marianne Weber: „Die Bedeutung der Frauenbewegung für das Verhältnis der Geschlechter als Problem der Ehe" die Abteilungen: „Hauswirtschaft und Frauenfrage" und „Berufsfragen" von besonderem Interesse sein.
Eppler, Haushaltungskunde. Teubner, Leipzig.
Frau Sophie: „Wie ich mir das Landleben dachte und wie ich es fand."
Herold und Beetz, Das eigene Heim und ein Garten. Westdeutsche Verlagsgesellschaft, Wiesbaden.
Hildmann: Savourys. Moderne Käsegerichte. Braun und Schneider, München.
Nostiz-Wallwitz, von, Haushaltschule. Teubner, Leipzig.
Schirmacher, Die häusliche Frauenarbeit, ihre wirtschaftliche, rechtliche und soziale Wertung. — Die wirtschaftliche Reform der Ehe. Dietrich, Leipzig.
Villiers, A. de, Mal was anderes! Amelang, Leipzig.
Ein unterhaltendes Kochbuch mit trefflichen Ratschlägen und ebensolchen Rezepten ausländischer, besonders französischer Küche.

Die
Kultur der Wohnung

von

Klara Schleker

(4. Band der „Kulturaufgaben der Frau")
Preis eleg. gebunden M. 5.—

I. Teil: Wie die Wohnung wurde

(Die Wohnung als Vorbedingung aller Kultur. Landschaftliche Entwicklung der Wohnung. Land und Stadt. Die Frau im mittelalterlichen Hause. Die wirtschaftliche Übergangszeit: Geschmacksverunzierung durch Fabrikproduktion. Die Gesundung auf neuen Grundlagen.)

II. Teil: Wie die Wohnung sein soll

(Allgemeines. Eines schickt sich nicht für alle. Hygiene des Hauses. Das Haus ein Ganzes. Die Einrichtung des Hauses. Das Instandhalten der Wohnung. Das eigene Haus im Garten. Haustiere. Einfluß der Wohnung auf die Bewohner.)

Neues Frauenleben, Wien:

Wer sich über diese Frage, die erst in den letzten Jahrzehnten zu einer Frage geworden ist und die es doch immer hätte sein sollen, unterrichten will, der schaffe sich das Buch Klara Schlekers an.

Hamburgischer Correspondent:

Wenn der erste Teil „Wie die deutsche Wohnung wurde" mit seinen farbenfrischen Bildern des deutschen Wohnwesens von den ersten Zeiten germanischer Seßhaftigkeit an bis zum heutigen Stand ein Stück charakteristischer Kulturhistorik ist, dem überall kräftiger Erdgeruch entströmt, so ist der zweite „Wie die Wohnung sein soll" ein eigenartig wertvoller Beitrag zur Anbahnung und Ebnung praktisch-sozialer Wege, den schöpferische Liebe zur Heimat, zum deutschen Volke, auf den Büchertisch legte.

Die Kulturaufgaben der Frau

herausgegeben von Jakob Wychgram

(Preis des gebundenen Bandes: 5 Mark)

1. Band:

Die Frau in der Familie

von Frau Elsbeth Krukenberg

Inhalt: Die Ehe — Das Kind — Vererbung und Erziehung — Die Frau und der Geist des Hauses — Haus und Familie in ihren Beziehungen zur Außenwelt — Frauenpflicht und Außenwelt — Literatur — Jugendschriftenverzeichnis — Auskunftsstellen für Frauenberufe. —

Augsburger Nachrichten:

„Ein Buch, das in keiner Frauenbibliothek fehlen, das man jedem vor dem Eintritt in Brautstand und Ehe und der Gründung einer eigenen Häuslichkeit stehenden Mädchen in die Hand geben sollte."

2. Band:

Die Frau und die Kultur des öffentlichen Lebens

von Ika Freudenberg

Inhalt: Die Frauenbewegung — Die Berufe — Das öffentliche Leben — Die Organisation der deutschen Frauenbewegung. —

Die Gartenlaube:

Wer eine gerechte und leidenschaftslose Berichterstattung über die Ziele und Erfolge der Frauenbewegung sucht, der wird sie in dem reichen Tatsachenmaterial dieses Buches finden . . . es sei unsern Leserinnen als vorzügliche Lektüre empfohlen.

Oesterreichische Frauenrundschau:

„. . . Die vorliegende Arbeit von Ika Freudenberg ist in ihrer klaren Darstellung eine ganz vorzügliche zu nennen. . . . Die Verfasserin ist in ihren Thesen und Forderungen überaus maßvoll, und ihre Arbeit zeugt von ebenso großem sachlichem Ernst als denkendem Wissen. . . ."

3. Band:

Die Frau und die Kultur des Körpers

von Frau Else Wirminghaus

Inhalt: Körperkultur der Frau eine Errungenschaft unserer Zeit - Frauenbewegung und Frauenkultur — Die Frau als Trägerin der Volksgesundheit — Körperliche Ausbildung der Frau — Umgestaltung der Frauentracht usw. —

Illustrierte Frauenzeitung, Berlin:

Jeder, der sich orientieren will über die Mittel, durch die diese mit den Lebensinteressen des deutschen Volkes aufs engste verknüpften Fragen gelöst werden können, wird in diesem Buche alles finden, dessen er bedarf.

Frauenbildung:

„. . . Die Begeisterung, die die Verfasserin aus einer tiefen und vielseitigen Erfassung der Probleme erweckt, wird nicht verfehlen, auf die Leser des Buches eine hinreißende Wirkung auszuüben."

Die Kulturaufgaben der Frau

herausgegeben von Jakob Wychgram

(Preis des gebundenen Bandes: 5 Mark)

5. Band:

Die Frau und das geistige Leben

von Dr. Gertrud Bäumer

Inhalt: Psychologische Grundlegung — Historische Grundlegung — Die Frauenbewegung als geistige Bewegung — Die Frauen in der Literatur — Die Frauen in der Wissenschaft — Die Mitarbeit der Frau an den sittlichen Lebensidealen — Die Stellung der Frauen zu den sozialen und nationalen Lebensidealen — Die ästhetischen Lebensideale — Die Frau und die religiösen Lebensideale — Das Problem der Frauenbildung.

Das Buch geht von dem Gedanken aus, daß die besondere Geistesart der Frau auch eine besondere Art ihrer Beteiligung an den Schöpfungen und Formen der geistigen Kultur zur Folge habe. Auf dieser Grundlage wird an der Hand der neuen psychologischen Forschungen die Frage erörtert, in welchem Umfang die seelische Eigenart der Frau wissenschaftlich erfaßbar ist, und worin die seelischen Unterschiede der Geschlechter bestehen. Dieser psychologischen Grundlegung folgt eine historische, in der gezeigt wird, wie sich in der Tat im 19. Jahrhundert eine fortgesetzte besondere Form der Beteiligung der Frauen am geistigen Leben herausgebildet und durchgesetzt hat. In der eigentlichen Frauenbewegung, d. h. insbesondere in ihrem Ideenbestande, findet dieser Kulturanteil der Frau seine Zusammenfassung und bewußte Begründung. Wie sich zumal dieser ideale Kern der Bewegung entfaltet und wie dadurch die einzelnen Probleme der Frauenfrage beeinflußt wurden, legt ein weiteres Kapitel dar — der eigentliche prinzipielle Teil des Buches.

Neue Hamburger Zeitung:

.... Das Buch ist von so außergewöhnlicher Bedeutung und so weitgehendem Wert für moderne soziale Probleme, daß in diesen knappen Zeilen nur von einem Hinweis darauf die Rede sein kann.

Literarisches Zentralblatt:

Das Kulturproblem der Frau in unserer Zeit hat in der Literatur die verschiedenartigsten Blüten gezeitigt, glänzend schillernde, aber duftlose, und äußerlich anspruchslosere und bescheidenere, auf denen aber der ganze Edelglanz scharfer und klarer Wissenschaftlichkeit ruht. Zu den letzteren gehört fraglos das vorliegende Werk.

Braunschweigische Landeszeitung:

.... Daß umfassendes, gründliches Wissen, scharfe, logisch unerbittliche Beweisführung sich mit elegantem Stil in dem Buche vereinen, wird der nicht anders erwarten, der G. Bäumers vorbildliche Art und Weise in bezug auf Geschultheit des Denkens und Schreibens kennt.



